

CM1 · FICHE 132177

Adapter une recette à un nombre de parts

Même sélection que la fiche élève. Une autre formulation peut être recevable lorsque la consigne le permet.

1. Pour 4 parts, une recette utilise 52 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 260

$52 \div 4 = 13$ g par part. $13 \times 20 = 260$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 56 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 336

$56 \div 4 = 14$ g par part. $14 \times 24 = 336$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 72 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 216

$72 \div 4 = 18$ g par part. $18 \times 12 = 216$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 80 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 160

$80 \div 4 = 20$ g par part. $20 \times 8 = 160$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 116 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 812

$116 \div 4 = 29$ g par part. $29 \times 28 = 812$ g.

Ressource originale AnimyJob. Les indications de classe sont à adapter à la progression suivie. Aucun bilan officiel n'est délivré.