

CM1 • FICHE 132181

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 40 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 240

$40 \div 4 = 10$ g par part. $10 \times 24 = 240$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 48 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 240

$48 \div 4 = 12$ g par part. $12 \times 20 = 240$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 68 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 476

$68 \div 4 = 17$ g par part. $17 \times 28 = 476$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 84 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 252

$84 \div 4 = 21$ g par part. $21 \times 12 = 252$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 100 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 700

$100 \div 4 = 25$ g par part. $25 \times 28 = 700$ g.

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