

CM1 · FICHE 132183

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

Réponse : 168

$28 \div 4 = 7$ g par part. $7 \times 24 = 168$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 56 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 280

$56 \div 4 = 14$ g par part. $14 \times 20 = 280$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 64 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 128

$64 \div 4 = 16$ g par part. $16 \times 8 = 128$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 76 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 304

$76 \div 4 = 19$ g par part. $19 \times 16 = 304$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 128 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 896

$128 \div 4 = 32$ g par part. $32 \times 28 = 896$ g.

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