

CM1 · FICHE 132187

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 24 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 72

$24 \div 4 = 6$ g par part. $6 \times 12 = 72$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 84 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 420

$84 \div 4 = 21$ g par part. $21 \times 20 = 420$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 92 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 460

$92 \div 4 = 23$ g par part. $23 \times 20 = 460$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 108 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 540

$108 \div 4 = 27$ g par part. $27 \times 20 = 540$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 128 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 512

$128 \div 4 = 32$ g par part. $32 \times 16 = 512$ g.

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