

CM1 • FICHE 132191

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 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 112

$28 \div 4 = 7$ g par part. $7 \times 16 = 112$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 32 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 192

$32 \div 4 = 8$ g par part. $8 \times 24 = 192$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 96 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 288

$96 \div 4 = 24$ g par part. $24 \times 12 = 288$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 108 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 216

$108 \div 4 = 27$ g par part. $27 \times 8 = 216$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 116 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 696

$116 \div 4 = 29$ g par part. $29 \times 24 = 696$ g.

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