

CM1 • FICHE 132211

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

Réponse : 56

$28 \div 4 = 7$ g par part. $7 \times 8 = 56$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 40 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 120

$40 \div 4 = 10$ g par part. $10 \times 12 = 120$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 76 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 380

$76 \div 4 = 19$ g par part. $19 \times 20 = 380$ g.

4. 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.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 100 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 300

$100 \div 4 = 25$ g par part. $25 \times 12 = 300$ g.

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