

CM1 · FICHE 132221

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

Réponse : 224

$32 \div 4 = 8$ g par part. $8 \times 28 = 224$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 56 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 224

$56 \div 4 = 14$ g par part. $14 \times 16 = 224$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 84 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 336

$84 \div 4 = 21$ g par part. $21 \times 16 = 336$ 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 116 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 464

$116 \div 4 = 29$ g par part. $29 \times 16 = 464$ g.

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