

CM1 · FICHE 132233

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 20 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 40

$20 \div 4 = 5$ g par part. $5 \times 8 = 40$ g.

2. 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.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 56 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 392

$56 \div 4 = 14$ g par part. $14 \times 28 = 392$ g.

4. 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.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 104 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 312

$104 \div 4 = 26$ g par part. $26 \times 12 = 312$ g.

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