

CM1 · FICHE 132239

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

Réponse : 120

$20 \div 4 = 5$ g par part. $5 \times 24 = 120$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 68 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 476

$68 \div 4 = 17$ g par part. $17 \times 28 = 476$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 88 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 176

$88 \div 4 = 22$ g par part. $22 \times 8 = 176$ g.

4. 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.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 116 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 232

$116 \div 4 = 29$ g par part. $29 \times 8 = 232$ g.

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