

CM1 • FICHE 132241

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 52 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 312

$52 \div 4 = 13$ g par part. $13 \times 24 = 312$ 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 60 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 240

$60 \div 4 = 15$ g par part. $15 \times 16 = 240$ g.

4. 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.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 80 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 480

$80 \div 4 = 20$ g par part. $20 \times 24 = 480$ g.

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