

CM1 · FICHE 132243

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

Réponse : 252

$36 \div 4 = 9$ g par part. $9 \times 28 = 252$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 64 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 320

$64 \div 4 = 16$ g par part. $16 \times 20 = 320$ 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 112 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 224

$112 \div 4 = 28$ g par part. $28 \times 8 = 224$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 120 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 840

$120 \div 4 = 30$ g par part. $30 \times 28 = 840$ g.

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