

CM1 • FICHE 132251

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

Réponse : 160

$32 \div 4 = 8$ g par part. $8 \times 20 = 160$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 68 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 340

$68 \div 4 = 17$ g par part. $17 \times 20 = 340$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 72 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 504

$72 \div 4 = 18$ g par part. $18 \times 28 = 504$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 76 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 152

$76 \div 4 = 19$ g par part. $19 \times 8 = 152$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 100 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 200

$100 \div 4 = 25$ g par part. $25 \times 8 = 200$ g.

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