

CM1 · FICHE 132253

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

Réponse : 360

$60 \div 4 = 15$ g par part. $15 \times 24 = 360$ 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 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 80 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 400

$80 \div 4 = 20$ g par part. $20 \times 20 = 400$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 136 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 408

$136 \div 4 = 34$ g par part. $34 \times 12 = 408$ g.

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