

CM1 • FICHE 132255

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 28 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 56

$28 \div 4 = 7$ g par part. $7 \times 8 = 56$ g.

2. 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.

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 112 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 336

$112 \div 4 = 28$ g par part. $28 \times 12 = 336$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 136 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 952

$136 \div 4 = 34$ g par part. $34 \times 28 = 952$ g.

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