

CM1 • FICHE 132257

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

Réponse : 40

$20 \div 4 = 5$ g par part. $5 \times 8 = 40$ g.

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

Réponse : 144

$24 \div 4 = 6$ g par part. $6 \times 24 = 144$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 52 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 260

$52 \div 4 = 13$ g par part. $13 \times 20 = 260$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 72 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 288

$72 \div 4 = 18$ g par part. $18 \times 16 = 288$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 84 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 336

$84 \div 4 = 21$ g par part. $21 \times 16 = 336$ g.

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