

CM1 · FICHE 132269

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

Réponse : 120

$20 \div 4 = 5$ g par part. $5 \times 24 = 120$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 104 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 728

$104 \div 4 = 26$ g par part. $26 \times 28 = 728$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 112 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 560

$112 \div 4 = 28$ g par part. $28 \times 20 = 560$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 116 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 580

$116 \div 4 = 29$ g par part. $29 \times 20 = 580$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 120 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 360

$120 \div 4 = 30$ g par part. $30 \times 12 = 360$ g.

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