

CM1 · FICHE 132273

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

Réponse : 460

$92 \div 4 = 23$ g par part. $23 \times 20 = 460$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 120 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 480

$120 \div 4 = 30$ g par part. $30 \times 16 = 480$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 124 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 868

$124 \div 4 = 31$ g par part. $31 \times 28 = 868$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 136 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 680

$136 \div 4 = 34$ g par part. $34 \times 20 = 680$ g.

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