

CM1 · FICHE 132280

# Adapter une recette à un nombre de parts

Prénom : \_\_\_\_\_ Date : \_\_\_\_\_

Lis la consigne, prends le temps de chercher et relis ta réponse.

**1. Pour 4 parts, une recette utilise 36 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.**

---

**2. Pour 4 parts, une recette utilise 56 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.**

---

**3. Pour 4 parts, une recette utilise 72 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.**

---

**4. Pour 4 parts, une recette utilise 72 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.**

---

**5. 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.**

---

**6. Pour 4 parts, une recette utilise 92 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.**

---

**7. Pour 4 parts, une recette utilise 104 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.**

---

**8. Pour 4 parts, une recette utilise 120 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.**

---

**9. Pour 4 parts, une recette utilise 124 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.**

---

**10. Pour 4 parts, une recette utilise 136 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.**

---

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