

CM1 • FICHE 132287

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

Réponse : 140

$20 \div 4 = 5$ g par part. $5 \times 28 = 140$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 28 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 84

$28 \div 4 = 7$ g par part. $7 \times 12 = 84$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 60 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 120

$60 \div 4 = 15$ g par part. $15 \times 8 = 120$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 76 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 228

$76 \div 4 = 19$ g par part. $19 \times 12 = 228$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 96 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 672

$96 \div 4 = 24$ g par part. $24 \times 28 = 672$ g.

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