

CM1 • FICHE 132305

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 40 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 240

$40 \div 4 = 10$ g par part. $10 \times 24 = 240$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 60 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 300

$60 \div 4 = 15$ g par part. $15 \times 20 = 300$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 68 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 136

$68 \div 4 = 17$ g par part. $17 \times 8 = 136$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 92 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 276

$92 \div 4 = 23$ g par part. $23 \times 12 = 276$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 108 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 648

$108 \div 4 = 27$ g par part. $27 \times 24 = 648$ g.

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