

CM1 • FICHE 132307

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 68 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 272

$68 \div 4 = 17$ g par part. $17 \times 16 = 272$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 88 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 264

$88 \div 4 = 22$ g par part. $22 \times 12 = 264$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 104 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 520

$104 \div 4 = 26$ g par part. $26 \times 20 = 520$ 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 136 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 816

$136 \div 4 = 34$ g par part. $34 \times 24 = 816$ g.

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