

CM1 · FICHE 132313

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

Réponse : 80

$20 \div 4 = 5$ g par part. $5 \times 16 = 80$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 84 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 168

$84 \div 4 = 21$ g par part. $21 \times 8 = 168$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 100 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 300

$100 \div 4 = 25$ g par part. $25 \times 12 = 300$ g.

4. 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.

Réponse : 312

$104 \div 4 = 26$ g par part. $26 \times 12 = 312$ 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.