

CM1 · FICHE 132317

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

Réponse : 100

$20 \div 4 = 5$ g par part. $5 \times 20 = 100$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 56 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 168

$56 \div 4 = 14$ g par part. $14 \times 12 = 168$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 104 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 416

$104 \div 4 = 26$ g par part. $26 \times 16 = 416$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 116 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 464

$116 \div 4 = 29$ g par part. $29 \times 16 = 464$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 128 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 384

$128 \div 4 = 32$ g par part. $32 \times 12 = 384$ g.

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