

CM1 · FICHE 132321

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 56 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 280

$56 \div 4 = 14$ g par part. $14 \times 20 = 280$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 68 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 204

$68 \div 4 = 17$ g par part. $17 \times 12 = 204$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 80 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 240

$80 \div 4 = 20$ g par part. $20 \times 12 = 240$ g.

4. 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.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 104 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 624

$104 \div 4 = 26$ g par part. $26 \times 24 = 624$ g.

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