

CM1 · FICHE 132337

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

Réponse : 120

$40 \div 4 = 10$ g par part. $10 \times 12 = 120$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 40 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 200

$40 \div 4 = 10$ g par part. $10 \times 20 = 200$ g.

3. 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.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 120 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 600

$120 \div 4 = 30$ g par part. $30 \times 20 = 600$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 120 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 840

$120 \div 4 = 30$ g par part. $30 \times 28 = 840$ g.

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