

CM1 · FICHE 132349

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 36 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 72

$36 \div 4 = 9$ g par part. $9 \times 8 = 72$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 64 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 448

$64 \div 4 = 16$ g par part. $16 \times 28 = 448$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 84 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 588

$84 \div 4 = 21$ g par part. $21 \times 28 = 588$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 116 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 696

$116 \div 4 = 29$ g par part. $29 \times 24 = 696$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 124 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 372

$124 \div 4 = 31$ g par part. $31 \times 12 = 372$ g.

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