

CM1 · FICHE 132353

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

Réponse : 240

$48 \div 4 = 12$ g par part. $12 \times 20 = 240$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 76 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 380

$76 \div 4 = 19$ g par part. $19 \times 20 = 380$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 80 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 560

$80 \div 4 = 20$ g par part. $20 \times 28 = 560$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 108 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 216

$108 \div 4 = 27$ g par part. $27 \times 8 = 216$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 136 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 408

$136 \div 4 = 34$ g par part. $34 \times 12 = 408$ g.

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