

CM1 · FICHE 132357

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 96 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 384

$96 \div 4 = 24$ g par part. $24 \times 16 = 384$ g.

2. 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.

3. 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.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 124 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 620

$124 \div 4 = 31$ g par part. $31 \times 20 = 620$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 136 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 544

$136 \div 4 = 34$ g par part. $34 \times 16 = 544$ g.

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