

CM1 · FICHE 132359

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

Réponse : 180

$36 \div 4 = 9$ g par part. $9 \times 20 = 180$ g.

2. 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.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 100 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 200

$100 \div 4 = 25$ g par part. $25 \times 8 = 200$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 136 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 272

$136 \div 4 = 34$ g par part. $34 \times 8 = 272$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 136 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 680

$136 \div 4 = 34$ g par part. $34 \times 20 = 680$ g.

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