

CM1 • FICHE 132363

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

Réponse : 160

$40 \div 4 = 10$ g par part. $10 \times 16 = 160$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 44 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 264

$44 \div 4 = 11$ g par part. $11 \times 24 = 264$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 80 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 480

$80 \div 4 = 20$ g par part. $20 \times 24 = 480$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 84 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 168

$84 \div 4 = 21$ g par part. $21 \times 8 = 168$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 88 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 440

$88 \div 4 = 22$ g par part. $22 \times 20 = 440$ g.

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