

CM1 • FICHE 132367

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

Réponse : 120

$24 \div 4 = 6$ g par part. $6 \times 20 = 120$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 64 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 192

$64 \div 4 = 16$ g par part. $16 \times 12 = 192$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 64 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 384

$64 \div 4 = 16$ g par part. $16 \times 24 = 384$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 68 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 136

$68 \div 4 = 17$ g par part. $17 \times 8 = 136$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 100 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 700

$100 \div 4 = 25$ g par part. $25 \times 28 = 700$ g.

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