

CM1 · FICHE 132373

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

Réponse : 100

$20 \div 4 = 5$ g par part. $5 \times 20 = 100$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 32 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 192

$32 \div 4 = 8$ g par part. $8 \times 24 = 192$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 72 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 144

$72 \div 4 = 18$ g par part. $18 \times 8 = 144$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 100 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 600

$100 \div 4 = 25$ g par part. $25 \times 24 = 600$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 112 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 784

$112 \div 4 = 28$ g par part. $28 \times 28 = 784$ g.

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