

CM1 • FICHE 132379

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 72 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 504

$72 \div 4 = 18$ g par part. $18 \times 28 = 504$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 80 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 240

$80 \div 4 = 20$ g par part. $20 \times 12 = 240$ g.

3. 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.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 132 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 924

$132 \div 4 = 33$ g par part. $33 \times 28 = 924$ g.

5. 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.

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