

CM1 • FICHE 132383

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

**Réponse : 420**

$60 \div 4 = 15$  g par part.  $15 \times 28 = 420$  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 104 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.**

**Réponse : 520**

$104 \div 4 = 26$  g par part.  $26 \times 20 = 520$  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.