

CM1 • FICHE 132401

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

Réponse : 96

$24 \div 4 = 6$ g par part. $6 \times 16 = 96$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 60 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 120

$60 \div 4 = 15$ g par part. $15 \times 8 = 120$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 76 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 304

$76 \div 4 = 19$ g par part. $19 \times 16 = 304$ g.

4. 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.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 120 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 600

$120 \div 4 = 30$ g par part. $30 \times 20 = 600$ g.

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