

CM1 · FICHE 132403

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

Réponse : 224

$32 \div 4 = 8$ g par part. $8 \times 28 = 224$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 72 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 216

$72 \div 4 = 18$ g par part. $18 \times 12 = 216$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 108 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 432

$108 \div 4 = 27$ g par part. $27 \times 16 = 432$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 128 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 896

$128 \div 4 = 32$ g par part. $32 \times 28 = 896$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 132 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 792

$132 \div 4 = 33$ g par part. $33 \times 24 = 792$ g.

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