

CM1 • FICHE 132405

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 40 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 160

$40 \div 4 = 10$ g par part. $10 \times 16 = 160$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 52 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 364

$52 \div 4 = 13$ g par part. $13 \times 28 = 364$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 80 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 160

$80 \div 4 = 20$ g par part. $20 \times 8 = 160$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 80 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 320

$80 \div 4 = 20$ g par part. $20 \times 16 = 320$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 112 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 224

$112 \div 4 = 28$ g par part. $28 \times 8 = 224$ g.

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