

CM1 · FICHE 132407

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 28 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 168

$28 \div 4 = 7$ g par part. $7 \times 24 = 168$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 36 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 144

$36 \div 4 = 9$ g par part. $9 \times 16 = 144$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 80 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 560

$80 \div 4 = 20$ g par part. $20 \times 28 = 560$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 112 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 448

$112 \div 4 = 28$ g par part. $28 \times 16 = 448$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 128 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 640

$128 \div 4 = 32$ g par part. $32 \times 20 = 640$ g.

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