

CM1 • FICHE 132411

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

Réponse : 128

$32 \div 4 = 8$ g par part. $8 \times 16 = 128$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 32 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 160

$32 \div 4 = 8$ g par part. $8 \times 20 = 160$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 36 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 180

$36 \div 4 = 9$ g par part. $9 \times 20 = 180$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 56 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 336

$56 \div 4 = 14$ g par part. $14 \times 24 = 336$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 132 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 264

$132 \div 4 = 33$ g par part. $33 \times 8 = 264$ g.

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