

CM1 · FICHE 132413

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 32 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 64

$32 \div 4 = 8$ g par part. $8 \times 8 = 64$ g.

3. 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.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 80 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 400

$80 \div 4 = 20$ g par part. $20 \times 20 = 400$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 100 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 200

$100 \div 4 = 25$ g par part. $25 \times 8 = 200$ g.

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