

CM1 · FICHE 132417

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

Réponse : 240

$40 \div 4 = 10$ g par part. $10 \times 24 = 240$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 52 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 312

$52 \div 4 = 13$ g par part. $13 \times 24 = 312$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 76 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 532

$76 \div 4 = 19$ g par part. $19 \times 28 = 532$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 100 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 400

$100 \div 4 = 25$ g par part. $25 \times 16 = 400$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 124 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 496

$124 \div 4 = 31$ g par part. $31 \times 16 = 496$ g.

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