

CM1 · FICHE 132423

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 36 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 108

$36 \div 4 = 9$ g par part. $9 \times 12 = 108$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 44 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 132

$44 \div 4 = 11$ g par part. $11 \times 12 = 132$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 112 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 336

$112 \div 4 = 28$ g par part. $28 \times 12 = 336$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 120 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 600

$120 \div 4 = 30$ g par part. $30 \times 20 = 600$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 132 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 924

$132 \div 4 = 33$ g par part. $33 \times 28 = 924$ g.

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