

CM1 · FICHE 132425

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 68 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 272

$68 \div 4 = 17$ g par part. $17 \times 16 = 272$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 72 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 432

$72 \div 4 = 18$ g par part. $18 \times 24 = 432$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 104 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 520

$104 \div 4 = 26$ g par part. $26 \times 20 = 520$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 132 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 396

$132 \div 4 = 33$ g par part. $33 \times 12 = 396$ 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.