

CM1 • FICHE 132429

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

Réponse : 280

$40 \div 4 = 10$ g par part. $10 \times 28 = 280$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 44 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 264

$44 \div 4 = 11$ g par part. $11 \times 24 = 264$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 88 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 352

$88 \div 4 = 22$ g par part. $22 \times 16 = 352$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 112 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 560

$112 \div 4 = 28$ g par part. $28 \times 20 = 560$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 120 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 240

$120 \div 4 = 30$ g par part. $30 \times 8 = 240$ g.

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