

CM1 · FICHE 132447

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 88 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 616

$88 \div 4 = 22$ g par part. $22 \times 28 = 616$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 108 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 216

$108 \div 4 = 27$ g par part. $27 \times 8 = 216$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 120 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 480

$120 \div 4 = 30$ g par part. $30 \times 16 = 480$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 124 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 248

$124 \div 4 = 31$ g par part. $31 \times 8 = 248$ g.

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