

CM1 • FICHE 132449

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 28 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 168

$28 \div 4 = 7$ g par part. $7 \times 24 = 168$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 48 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 96

$48 \div 4 = 12$ g par part. $12 \times 8 = 96$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 52 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 260

$52 \div 4 = 13$ g par part. $13 \times 20 = 260$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 88 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 176

$88 \div 4 = 22$ g par part. $22 \times 8 = 176$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 128 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 256

$128 \div 4 = 32$ g par part. $32 \times 8 = 256$ g.

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