

CM1 · FICHE 132451

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

Réponse : 168

$24 \div 4 = 6$ g par part. $6 \times 28 = 168$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 28 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 84

$28 \div 4 = 7$ g par part. $7 \times 12 = 84$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 40 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 200

$40 \div 4 = 10$ g par part. $10 \times 20 = 200$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 80 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 400

$80 \div 4 = 20$ g par part. $20 \times 20 = 400$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 120 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 360

$120 \div 4 = 30$ g par part. $30 \times 12 = 360$ g.

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