

CM1 · FICHE 132463

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

Réponse : 120

$40 \div 4 = 10$ g par part. $10 \times 12 = 120$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 44 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 308

$44 \div 4 = 11$ g par part. $11 \times 28 = 308$ g.

3. 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.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 80 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 320

$80 \div 4 = 20$ g par part. $20 \times 16 = 320$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 88 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 264

$88 \div 4 = 22$ g par part. $22 \times 12 = 264$ g.

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