

CM1 · FICHE 132487

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

Réponse : 120

$24 \div 4 = 6$ g par part. $6 \times 20 = 120$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 56 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 336

$56 \div 4 = 14$ g par part. $14 \times 24 = 336$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 128 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 640

$128 \div 4 = 32$ g par part. $32 \times 20 = 640$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 128 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 768

$128 \div 4 = 32$ g par part. $32 \times 24 = 768$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 136 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 952

$136 \div 4 = 34$ g par part. $34 \times 28 = 952$ g.

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