

CM1 • FICHE 132499

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 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.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 84 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 336

$84 \div 4 = 21$ g par part. $21 \times 16 = 336$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 88 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 352

$88 \div 4 = 22$ g par part. $22 \times 16 = 352$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 108 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 756

$108 \div 4 = 27$ g par part. $27 \times 28 = 756$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 116 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 696

$116 \div 4 = 29$ g par part. $29 \times 24 = 696$ g.

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