

CM1 • FICHE 132501

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

Réponse : 208

$52 \div 4 = 13$ g par part. $13 \times 16 = 208$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 56 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 392

$56 \div 4 = 14$ g par part. $14 \times 28 = 392$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 80 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 160

$80 \div 4 = 20$ g par part. $20 \times 8 = 160$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 84 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 168

$84 \div 4 = 21$ g par part. $21 \times 8 = 168$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 104 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 624

$104 \div 4 = 26$ g par part. $26 \times 24 = 624$ g.

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