

CM1 • FICHE 132515

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 20 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 80

$20 \div 4 = 5$ g par part. $5 \times 16 = 80$ g.

2. 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.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 96 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 480

$96 \div 4 = 24$ g par part. $24 \times 20 = 480$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 96 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 672

$96 \div 4 = 24$ g par part. $24 \times 28 = 672$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 108 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 648

$108 \div 4 = 27$ g par part. $27 \times 24 = 648$ g.

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