

CM1 • FICHE 132529

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 48 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 336

$48 \div 4 = 12$ g par part. $12 \times 28 = 336$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 88 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 616

$88 \div 4 = 22$ g par part. $22 \times 28 = 616$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 96 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 288

$96 \div 4 = 24$ g par part. $24 \times 12 = 288$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 124 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 620

$124 \div 4 = 31$ g par part. $31 \times 20 = 620$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 132 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 660

$132 \div 4 = 33$ g par part. $33 \times 20 = 660$ g.

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