

CM1 · FICHE 132535

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 60 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 120

$60 \div 4 = 15$ g par part. $15 \times 8 = 120$ g.

2. 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.

3. 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.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 116 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 348

$116 \div 4 = 29$ g par part. $29 \times 12 = 348$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 120 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 720

$120 \div 4 = 30$ g par part. $30 \times 24 = 720$ g.

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