

CM1 · FICHE 132543

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 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.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 104 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 520

$104 \div 4 = 26$ g par part. $26 \times 20 = 520$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 128 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 640

$128 \div 4 = 32$ g par part. $32 \times 20 = 640$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 128 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 896

$128 \div 4 = 32$ g par part. $32 \times 28 = 896$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 132 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 528

$132 \div 4 = 33$ g par part. $33 \times 16 = 528$ g.

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