

CM1 • FICHE 132547

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

Réponse : 200

$40 \div 4 = 10$ g par part. $10 \times 20 = 200$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 44 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 132

$44 \div 4 = 11$ g par part. $11 \times 12 = 132$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 92 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 276

$92 \div 4 = 23$ g par part. $23 \times 12 = 276$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 100 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 500

$100 \div 4 = 25$ g par part. $25 \times 20 = 500$ 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.