

CM1 · FICHE 132551

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 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 160

$40 \div 4 = 10$ g par part. $10 \times 16 = 160$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 68 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 204

$68 \div 4 = 17$ g par part. $17 \times 12 = 204$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 68 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 408

$68 \div 4 = 17$ g par part. $17 \times 24 = 408$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 104 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 416

$104 \div 4 = 26$ g par part. $26 \times 16 = 416$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 124 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 744

$124 \div 4 = 31$ g par part. $31 \times 24 = 744$ g.

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