

CM1 · FICHE 132555

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

Réponse : 196

$28 \div 4 = 7$ g par part. $7 \times 28 = 196$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 48 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 192

$48 \div 4 = 12$ g par part. $12 \times 16 = 192$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 56 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 280

$56 \div 4 = 14$ g par part. $14 \times 20 = 280$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 64 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 320

$64 \div 4 = 16$ g par part. $16 \times 20 = 320$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 124 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 496

$124 \div 4 = 31$ g par part. $31 \times 16 = 496$ g.

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