

CM1 • FICHE 132561

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

Réponse : 56

$28 \div 4 = 7$ g par part. $7 \times 8 = 56$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 72 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 144

$72 \div 4 = 18$ g par part. $18 \times 8 = 144$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 112 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 560

$112 \div 4 = 28$ g par part. $28 \times 20 = 560$ g.

4. 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.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 128 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 384

$128 \div 4 = 32$ g par part. $32 \times 12 = 384$ g.

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