

CM1 • FICHE 132571

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 20 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 40

$20 \div 4 = 5$ g par part. $5 \times 8 = 40$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 44 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 308

$44 \div 4 = 11$ g par part. $11 \times 28 = 308$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 92 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 368

$92 \div 4 = 23$ g par part. $23 \times 16 = 368$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 96 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 672

$96 \div 4 = 24$ g par part. $24 \times 28 = 672$ 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.