

CM1 · FICHE 132581

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

Réponse : 364

$52 \div 4 = 13$ g par part. $13 \times 28 = 364$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 116 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 580

$116 \div 4 = 29$ g par part. $29 \times 20 = 580$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 120 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 360

$120 \div 4 = 30$ g par part. $30 \times 12 = 360$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 124 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 868

$124 \div 4 = 31$ g par part. $31 \times 28 = 868$ g.

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