

CM1 · FICHE 132587

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

Réponse : 112

$28 \div 4 = 7$ g par part. $7 \times 16 = 112$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 68 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 340

$68 \div 4 = 17$ g par part. $17 \times 20 = 340$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 88 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 352

$88 \div 4 = 22$ g par part. $22 \times 16 = 352$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 100 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 200

$100 \div 4 = 25$ g par part. $25 \times 8 = 200$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 120 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 840

$120 \div 4 = 30$ g par part. $30 \times 28 = 840$ g.

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