

CM1 • FICHE 132589

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 24 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 96

$24 \div 4 = 6$ g par part. $6 \times 16 = 96$ g.

2. 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.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 80 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 320

$80 \div 4 = 20$ g par part. $20 \times 16 = 320$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 116 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 348

$116 \div 4 = 29$ g par part. $29 \times 12 = 348$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 136 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 816

$136 \div 4 = 34$ g par part. $34 \times 24 = 816$ g.

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