

CM1 • FICHE 132603

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

Réponse : 120

$20 \div 4 = 5$ g par part. $5 \times 24 = 120$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 48 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 144

$48 \div 4 = 12$ g par part. $12 \times 12 = 144$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 64 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 192

$64 \div 4 = 16$ g par part. $16 \times 12 = 192$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 92 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 460

$92 \div 4 = 23$ g par part. $23 \times 20 = 460$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 120 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 240

$120 \div 4 = 30$ g par part. $30 \times 8 = 240$ g.

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