

CM1 • FICHE 132619

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

Réponse : 224

$56 \div 4 = 14$ g par part. $14 \times 16 = 224$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 68 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 408

$68 \div 4 = 17$ g par part. $17 \times 24 = 408$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 72 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 432

$72 \div 4 = 18$ g par part. $18 \times 24 = 432$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 100 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 700

$100 \div 4 = 25$ g par part. $25 \times 28 = 700$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 124 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 744

$124 \div 4 = 31$ g par part. $31 \times 24 = 744$ g.

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