

CM1 • FICHE 132623

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 64 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 320

$64 \div 4 = 16$ g par part. $16 \times 20 = 320$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 68 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 204

$68 \div 4 = 17$ g par part. $17 \times 12 = 204$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 92 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 368

$92 \div 4 = 23$ g par part. $23 \times 16 = 368$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 104 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 208

$104 \div 4 = 26$ g par part. $26 \times 8 = 208$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 104 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 520

$104 \div 4 = 26$ g par part. $26 \times 20 = 520$ g.

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