

CM1 • FICHE 132625

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

Réponse : 168

$24 \div 4 = 6$ g par part. $6 \times 28 = 168$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 60 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 300

$60 \div 4 = 15$ g par part. $15 \times 20 = 300$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 112 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 448

$112 \div 4 = 28$ g par part. $28 \times 16 = 448$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 128 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 256

$128 \div 4 = 32$ g par part. $32 \times 8 = 256$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 132 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 264

$132 \div 4 = 33$ g par part. $33 \times 8 = 264$ g.

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