

CM1 • FICHE 132629

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 44 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 132

$44 \div 4 = 11$ g par part. $11 \times 12 = 132$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 44 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 220

$44 \div 4 = 11$ g par part. $11 \times 20 = 220$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 56 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 336

$56 \div 4 = 14$ g par part. $14 \times 24 = 336$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 68 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 272

$68 \div 4 = 17$ g par part. $17 \times 16 = 272$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 72 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 360

$72 \div 4 = 18$ g par part. $18 \times 20 = 360$ g.

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