

CM1 • FICHE 132635

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

Réponse : 120

$24 \div 4 = 6$ g par part. $6 \times 20 = 120$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 48 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 336

$48 \div 4 = 12$ g par part. $12 \times 28 = 336$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 64 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 256

$64 \div 4 = 16$ g par part. $16 \times 16 = 256$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 68 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 340

$68 \div 4 = 17$ g par part. $17 \times 20 = 340$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 132 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 924

$132 \div 4 = 33$ g par part. $33 \times 28 = 924$ g.

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