

CM1 • FICHE 132643

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 40 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 280

$40 \div 4 = 10$ g par part. $10 \times 28 = 280$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 56 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 280

$56 \div 4 = 14$ g par part. $14 \times 20 = 280$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 96 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 672

$96 \div 4 = 24$ g par part. $24 \times 28 = 672$ g.

4. 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.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 128 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 768

$128 \div 4 = 32$ g par part. $32 \times 24 = 768$ g.

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