

CM1 • FICHE 132651

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 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.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 64 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 128

$64 \div 4 = 16$ g par part. $16 \times 8 = 128$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 76 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 532

$76 \div 4 = 19$ g par part. $19 \times 28 = 532$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 84 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 336

$84 \div 4 = 21$ g par part. $21 \times 16 = 336$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 112 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 672

$112 \div 4 = 28$ g par part. $28 \times 24 = 672$ g.

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