

Discipline : Mathématiques	Durée : 30 min
Unité(s) : Calculs numériques – repérage – proportionnalité – calculs commerciaux	
Secteur(s) : 6 (employé de vente option A vente alimentaire)	
<ul style="list-style-type: none"> • La clarté des raisonnements et la qualité de rédaction interviendront dans l'appréciation des copies. • Calculatrice électronique autorisée : <input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> non • Formulaire officiel de mathématiques à disposition. 	

AUMAIRE OLIVIER (ST ANDRE DE CUBZAC)

Établissement – Ville :	Date :	Note : ... / 10
NOM – Prénom du candidat :		
Professeur responsable :		

Vous êtes employé d'une épicerie fine. Vous êtes chargé de recruter une personne pour vous aider à préparer une commande pour une réunion rassemblant 150 personnes d'une entreprise.

I- ETUDE POUR UNE EMBAUCHE

Pour employer une personne, le prix d'une heure de travail est de **11,5 €**.

1- Le tableau indique le prix à payer y en fonction du nombre d'heures travaillées x . *(1 point)*

Compléter le tableau suivant :

x : Nombre d'heures travaillées	1	3	4	5	6
y : Prix à payer (€)			46		

Calcul :

.....

.....

2- **Ecrire** la relation qui lie le prix à payer (y) en fonction du nombre d'heures travaillées (x). *(1 point)*

La relation :

3- **Placer** les points du tableau dans le repère de **l'annexe 1** et les relier. *(2 points)*

4- **Lire graphiquement** le nombre d'heures travaillées si vous payez 54€. Les traits de lecture doivent être apparents sur le graphique. *(1 point)*

Phrase :

5- **Transformer** le résultat précédent en heures et minutes. *(1 point)*

Calcul :

.....

Phrase :

.....

II- Dans le menu de la commande à préparer, il y a un plat appelé « le délice de tarama » ; le tableau ci-dessous décrit les quantités nécessaires à la fabrication du délice de tarama pour **25 personnes**.

ingrédients	quantité	Prix au kilo en €	Prix total en €
Tomates	1,5 kg	1,66
Tarama	0,600 kg	5,67
Câpres	0,075 kg	6,40
Œufs de saumon	0,075 kg	20,46	1,53
Saumon fumé	1,150 kg	33	37,95
Laitue	2 pièces		0,64
Menthe	1 bouquet		1,22
Sous total coût des ingrédients			49,98
Coût de l'assaisonnement (sel, poivre, épices) 2,5% du coût des ingrédients		
Coût des matières premières		

- 1) Calculer le prix au kilo du tarama ainsi que le prix total pour les tomates et les câpres et compléter le tableau ci-dessus (1 point).....
.....
- 2) Calculer le coût de l'assaisonnement, arrondir cette valeur au centime, et compléter la ligne du tableau correspondante (1,5 point)
Calcul :
- 3) Calculer le coût total des matières premières nécessaire à la fabrication du délice de tarama pour 25 personnes (0,5point)
.....
- 4) Calculer le prix que cela coûtera pour préparer ce plat pour les 150 personnes de l'entreprise. (1 point)
.....

BAREME :

compétences	I-1	I-2	I-3	I-4	I-5	II-1	II-2	II-3	II-4	Total
Effectuer un calcul isolé	1							0,5		1,5
Convertir une mesure (décimal – sexagésimal)					1					1
Arrondir à 10 ⁿ							0,5			0,5
Utiliser un repère				1						1
Placer des points à partir d'un tableau			1,5							1,5
Traiter un problème de proportionnalité									1	1
Traiter un problème de pourcentage							1			1
Pour une situation linéaire, passer d'une forme à une autre		1	0,5							1,5
Calculer un coût, un prix etc....						1				1
TOTAL	1	1	2	1	1	1	1,5	0,5	1	10

ANNEXE 1

Prix à payer en Euros

