

CAP C.C.F. Académie de Bordeaux	
Discipline : Mathématiques	Durée : 30 min
Section : secteur 6 et 7	
<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 • Formulaire officiel de mathématiques à disposition. 	

Établissement : LP Flora Tristan	Date	Note : ... / 10
Ville : Camblanes et Meynac		
NOM – Prénom du candidat :		
.....		
Professeur responsable :		

Votre entreprise de livraisons de repas à domicile a déjà ouvert depuis 4 mois, vous faites un premier bilan avec votre comptable.

I. Etudes statistiques des commandes

Vous étudiez les commandes sur une semaine.

plat	nombre de commandes	Fréquence (%)	Angle (°)
Pizza	42		
Couscous	90		
Paella	54		
Tajine au poulet	44		
Total	230		

1/ Quel est le caractère étudié ? 0,25pt

2/ Est-il quantitatif ou qualitatif ? 0,25pt

2

3/ Calculez les fréquences arrondies à 0,1% (sur tableau).
Indiquez un calcul.

1,25pt

4/ Calculez les angles correspondants arrondis à 1 degré (sur tableau).
Indiquez un calcul

1,25pt

5/ Tracez le diagramme circulaire.

2pts

6/ Quel est le plat favori des clients ?

0,25pt

7/ Calculez le nombre de commandes moyen par plat.

1pt

II. Étude du prix de revient d'un plat.

Vous voulez proposer un nouveau tajine aux fruits secs : des abricots, des pruneaux et de l'agneau.

Vous cherchez quel sera le prix de ce nouveau plat pour une personne.

Prix d'Achat Brut (PAB) (prix des ingrédients)	4,50 €	
Remise 5 %		
Prix d'Achat Net (PAN)		
frais d'achat	0,50 €	
Coût d'achat		
marge brute	1,20 €	
Prix de vente hors taxe		
TVA (19,6%)		
Prix de vente toutes taxes comprises		

1/Complétez le tableau. Vous arrondirez tous les prix au centime.

Vous expliquerez vos calculs dans la 3^{ième} colonne.

3pts

2/Votre comptable veut connaître le taux de marque (en %) de ce nouveau plat.

0,75pt

$$t = \frac{\text{marge brute}}{\text{prix de vente hors taxe}}$$