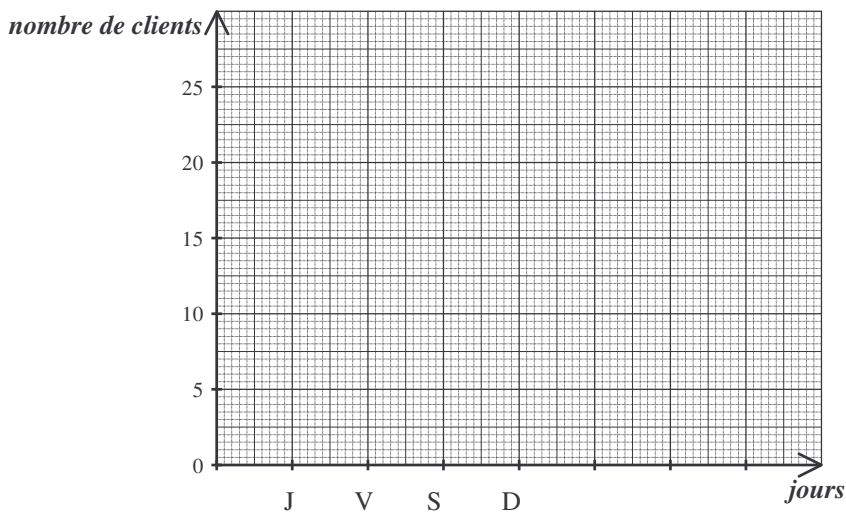


II- Voici le tableau récapitulatif des ventes des 4 derniers jours de la semaine pour les différents secteurs alimentaires de votre magasin traiteur - épicerie fine :

Plats préparés vendus à base de	ventes en euros par jour			
	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Boucherie, poissonnerie	67,53	214,45	196,85	142,30
charcuterie	36,45	56,89	72,32	61,13
Fruits légumes	101,70	131	170,51	142,04
Surgelés, glaces	64,14	71,22	95,30	87,05
Nombres de clients chaque jour	16	21	25	22

- 1) Pour combien a-t-on vendu de surgelés le jeudi ?
/0,25
.....
- 2) Calculer le montant des ventes réalisées le samedi, détailler le calcul
/0,5
.....
- 3) Calculer le pourcentage que représente les ventes en charcuterie le samedi et le dimanche,
détailler le calcul pour le samedi et arrondir le résultat au centime.....
/1,5
.....
.....
- 4) Calculer la somme moyenne (le panier moyen) qu'un client du samedi a payé (détailler le calcul)
/1
.....
.....
.....
- 5) Tracer le diagramme en bâtons du nombre de clients chaque jour et dire quel est le jour le moins
et le plus fréquenté
/2
.....



compétences	I-1)a)	I-1)b)	I-1)c)	I-2)	I-3)	II-1)	II-2)	II-3)	II-4)	II-5)	total
Effectuer un calcul isolé				1			0.5				1.5
Déterminer une valeur arrondie à 10^n		0.25						0,25			0.5
Traiter un problème de proportionnalité		1,5									1,5
Traiter un problème de pourcentage								0,75			0,75
Résoudre une équation du type $ax+b=c$					1						1
Lire des données (tableaux....)						0.25					0.25
Déterminer le maximum et le minimum d'une série statistique										0.5	0.5
Calculer des fréquences								0,5			0,5
Tracer un diagramme en bâtons										1.5	1.5
Calculer la moyenne d'une série statistique									1		1
Calculer un coût, un prix etc....	0.5		0.5								1
TOTAL	0.5	1.75	0.5	1	1	0.25	0.5	1,5	1	2	10