

CAP	CCF	Académie de Bordeaux
-----	-----	----------------------

Discipline : Mathématiques	Durée :30 min
Domaine :	
Secteur : 6	
<ul style="list-style-type: none"> - La clarté des raisonnements et la qualité de rédaction interviendront dans l'appréciation des copies. - Calculatrice électronique autorisé : oui - Formulaire officiel de mathématiques à disposition. 	

Etablissement – Ville : Capbreton	Date : 09 mai 2006	Note : .../10
NOM – Prénom du candidat :		
Professeur responsable : Mme Dutilh		

I- Employé chez un traiteur, vous êtes chargé de déterminer le prix de revient d'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 (1,25 point)

.....

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. (1,5 point)

.....

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 ? *(0,5 point)*

.....

2) Calculer le montant des ventes réalisées le samedi, détailler le calcul *(1 point)*

.....

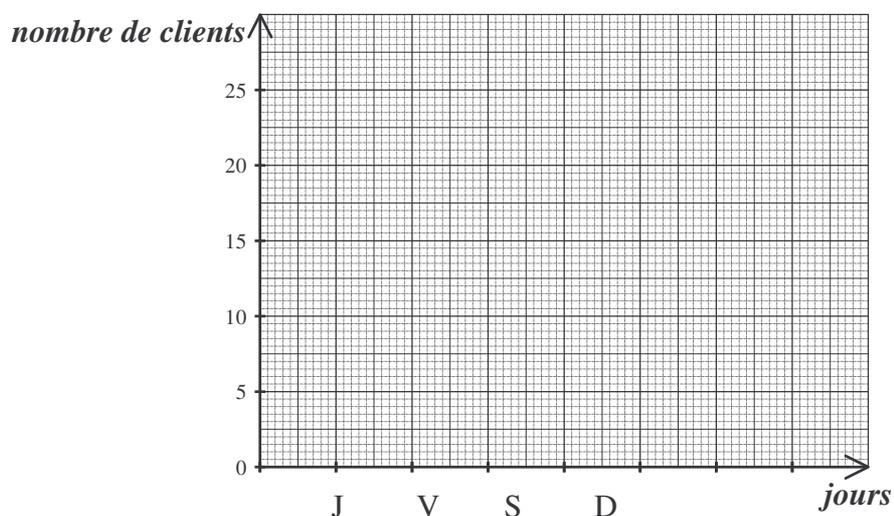
3) Calculer le pourcentage que représente les ventes en charcuterie le samedi et le dimanche, détailler le calcul pour le samedi et arrondir le résultat au centime. *(1,25point)*

.....

4) Calculer la somme moyenne (le panier moyen) qu'un client du samedi a payé (détailler le calcul). *(1point)*

.....

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 points)*



compétences	I-1)	I-2)	I-3)	I-4)	II-1)	II-2)	II-3)	II-4)	II-5)	total
Effectuer un calcul isolé						1				1
Déterminer une valeur arrondie à 10^n		0.25					0,25			0.5
Traiter un problème de proportionnalité	0,5			1,5						2
Traiter un problème de pourcentage		1					0,5			1,5
Lire des données (tableaux....)					0,5					0.5
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	1	1.25	0.5	1,5	0.5	1	1,25	1	2	10