

Co-Int MATHS

2de CAP Cuisine

SÉANCE 15-16-17: Simulation de repas

NOM : .....

Prénom : .....

**Objectifs :**

- Savoir utiliser les propriétés de proportionnalité
- Savoir établir un bon de commande

- Connaître et utiliser quelques formules de tableur

Vous travaillez dans un restaurant et le chef souhaite offrir dans son établissement un repas aux compagnons d'Emmaüs.

Vous aurez la charge d'organiser ce repas pour 40 personnes. Votre budget est de 1 000 € maximum.

Le repas se limite à une entrée, un plat et un dessert. Les boissons ne sont pas comprises dans le menu.



**1ère étape :**

- ◆ Trouver des recettes pouvant convenir à cet évènement.
- ◆ Calculer les quantités à prévoir pour 40 personnes.

**2ème étape :**

- ◆ Sur tableur, établir un bon de commande chez un seul fournisseur ( à préciser).

**3ème étape :**

- ◆ Écrire les fiches techniques de ces plats.

**4ème étape :**

- ◆ Écrire la carte du menu.

Tous les documents sont à enregistrer sur votre espace de travail ou sur clé USB pour la séance suivante.