

## ∞ CAP Secteur 7 Métropole, La Réunion, Mayotte juin 2010 ∞

### EXERCICE 1

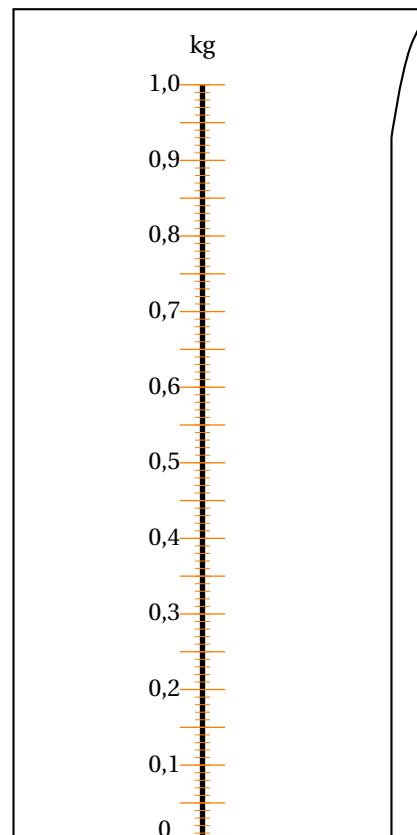
**3 points**

Pour un repas de mariage, un restaurateur indique dans le tableau suivant les ingrédients nécessaires pour confectionner un « framboisier » pour 24 personnes à l'aide d'une recette prévue pour 6 personnes.

Ingrédients	Quantité pour 6 personnes	Quantité pour 24 personnes
Œufs	7	.....
Sucre	225 g	.....g
Farine	120 g	480 g
Beurre	60 g	240 g
Lait	$\frac{1}{4}$ L	.....L
Framboise	500 g	2 000 g

1. Donner le coefficient de proportionnalité permettant de passer de la quantité pour 6 personnes à celle pour 24 personnes.  
 .....  
 .....
2. Compléter le tableau ci-dessus.
3. Convertir en kilogrammes la quantité de framboises pour 24 personnes.  
 .....  
 .....
4. Sachant que la quantité de farine nécessaire pour 24 personnes est de 0,480 kg, compléter par un trait horizontal le niveau atteint par la farine sur le verre mesureur.

Quantité de farine  
pour 24 personnes  
(en kg)



**EXERCICE 2**

**4 points**

Le fournisseur a faxé la facture suivante au restaurateur pour le mois de mai, malheureusement certaines informations n'apparaissent pas sur le fax :

Ingrédient	Quantité	Prix unitaire	Prix total (en €)
Farine	20 kg	1,41 €/kg	
Œufs		0,26 €/unité	39,00
Sucre	12 kg	1,65 €/kg	
Lait	300 L	.....€/L	270,00
		Total	

1. Calculer la quantité d'œufs commandée par le restaurateur. Reporter cette valeur dans la case correspondante du tableau.  
.....  
.....
2. Calculer le prix au litre du lait. Reporter cette valeur dans la case correspondante du tableau.  
.....  
.....
3. Compléter la dernière colonne du tableau.
4. Les frais d'expédition s'élèvent à 10 % du montant total de la facture. Vérifier par un calcul que ces frais s'élèvent à 35,70 €.  
.....  
.....
5. Calculer, en euro, le prix total  $P$  payé par le restaurateur pour cette facture, frais d'expédition compris.  
.....  
.....

**EXERCICE 3**

**3 points**

Le restaurateur a fait une étude sur les menus choisis par ses clients sur une semaine et a classé ses résultats dans le tableau ci-dessous :

Prix du menu en € ( $x_i$ )	Effectifs ( $n_i$ )
8	25
12	15
15	18
20	41
30	21
Total	$N = \dots\dots$

1. Indiquer, en cochant la bonne réponse, la nature de ce caractère.  
qualitatif                       quantitatif
2. Calculer l'effectif total  $N$  et compléter le tableau ci-dessus.  
.....
3. Calculer le prix moyen d'un menu servi dans la semaine.  
.....  
.....  
.....