

## Thème : Cuisine et diététique

Contexte professionnel : Vous effectuez votre PFMP à l'hôtel des Thermes Marins de Saint-Malo. Vous serez employé au restaurant diététique. Le chef vous explique sa philosophie basée sur la santé et le plaisir de bien manger. Le chef vous forme à la diététique.

**1 En considérant les informations des valeurs énergétiques suivantes, complétez le tableau.**

1 g de protéines apporte 4 kcal ; 1 g de glucide apporte 4 kcal ; 1 g de lipide apporte 9 kcal

Type de crème utilisé en cuisine	Protéines	Glucides	Lipides	Valeur énergétique en kcal
Crème à 35 % de matière grasse	2	3	35	
Crème à 30 % de matière grasse	2	3	30	
Crème épaisse à 40 % de matière grasse	1.6	2.4	40	
Crème légère	3	5	18	

**2 Sachant qu'une kilocalorie équivaut à 4,184 kilojoules, effectuez la conversion des données ci-dessous :**

Type de crème utilisé en cuisine	Kilocalories	Kilojoules
Crème à 35 % de matière grasse		
Crème à 30 % de matière grasse		
Crème épaisse à 40 % de matière grasse		
Crème légère		

**3 A partir de la base de données du Ciqual, <https://ciqual.anses.fr/> calculez la valeur alimentaire en Kcal d'une sauce mayonnaise composée de : 20 g de jaune d'œuf, de 20 g de moutarde, d' 1 cl de vin, de 15 cl d'huile de tournesol.**

**4 Remplacez l'huile par 100 g de fromage blanc et recalculez la valeur alimentaire.**

**Présentez vos résultats dans un tableau :**

**5 Quelles conclusions pouvez-vous en tirer :**

**6 Probabilités :**

Le restaurant dans lequel vous effectuez votre PFMP propose à ses clients 2 formules midi. Vous avez relevé que 8 clients sur 10 prenant la formule « Plat-Dessert » et 3 clients sur 5 prenant la formule « Entrée-Plat-Dessert » prennent un café en fin de repas.

**On vous demande de déterminer la probabilité qu'un client prenant une formule midi prenne aussi un café.**

Donnée : Parmi les clients prenant une formule midi, 70% choisissent la formule « Plat-Dessert ».