


<b>Co-intervention</b>		
<b>Mathématique – Techno cuisine appliquée</b>		
Jean-Baptiste ACAR PLP Math-science	<b>2SRC2</b>	Emmanuel VAN DAM PLP organisation et production culinaire
Nom.....	Prénom.....	DATE.....

## Objectifs

- Savoir passer d'une recette de X à Y personnes.
- Convertir des masses.
- Faire des propositions pour répondre à un problème.

## Compétences mises en place :

Extraire l'information	Proposer	réaliser	communiquer	valider
				

### Exercice 1 : Voici la recette pour préparer une Pina Colada pour 3 verres



12 cl de rhum blanc

6 cl de rhum ambré

36 cl de jus d'ananas

12 cl de lait de coco



1- Avec quoi est fait le rhum ?

.....



2- A l'aide de votre Smartphone, donner quelques noms de pays producteurs de rhum.

.....



3- Toujours à l'aide de votre Smartphone, dire quelle est la différence entre rhum blanc et rhum ambré.

.....  
.....



4) De quel matériel pensez-vous avoir besoin pour réaliser 3 verres ?

.....  
.....



5) Nous voudrions réaliser 19 verres de Pina Colada. Remplir le tableau suivant.

.....  
.....

Jus d'ananas	Rhum blanc	Rhum ambré	Lait de coco



6) Convertir les quantités ci-dessus en litre.

.....  
.....

Jus d'ananas	Rhum blanc	Rhum ambré	Lait de coco



7) Le chef dit avoir 2,5 L de jus d'ananas, avons-nous assez pour réaliser les 19 cocktails ?

.....  
.....



8) Si besoin combien pourrions faire de cocktails supplémentaires ?

.....  
.....  
.....  
.....



9) Un verre coûte 1,85 euro à l'entreprise, elle revend le verre 7 euros.  
Quelle marge fait pour 19 verres ?

.....  
.....

## A vous de jouer :

---



Présentez un cocktail de votre choix, précisez les ingrédients dont vous auriez besoin ainsi que les quantités et le prix de vente. (vous pouvez présenter votre cocktail à l'aide d'un croquis).

## Éléments de correction :

**Pays producteurs :** caraïbes, Amérique latine, océan indien.

Différence rhum blanc et brun: le rhum ambré a vieilli en fut de chêne, ce qui lui donne sa couleur .