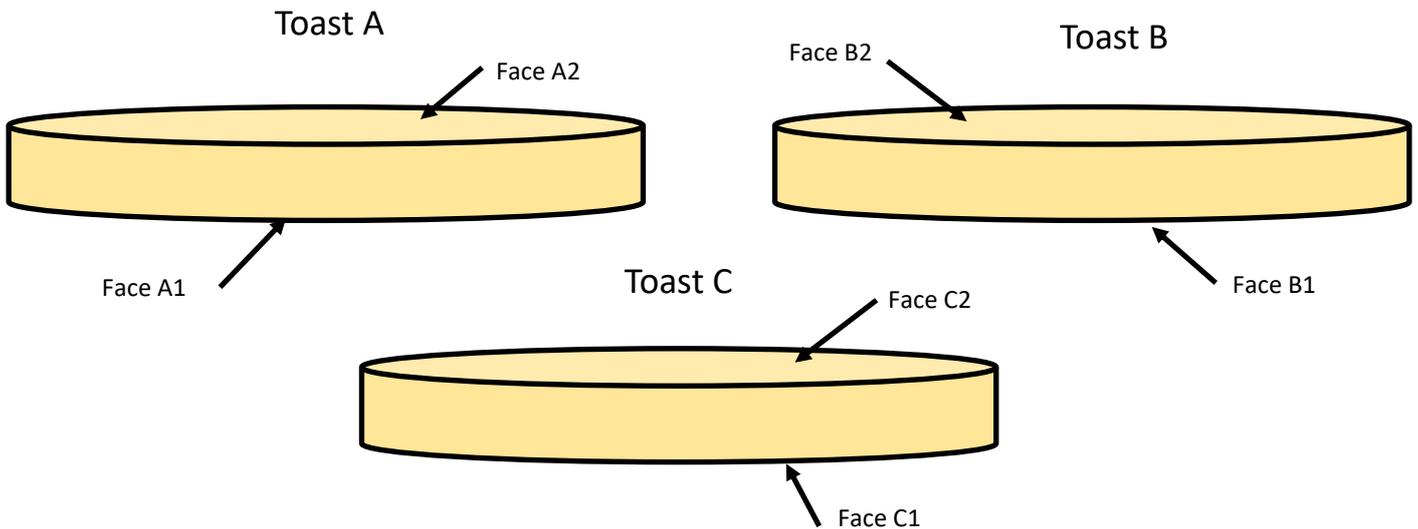


LES TOASTS

Corrigé

Dans quel ordre fallait-il cuire les toasts pour mettre le moins de temps possible, et donc faire des économies ?

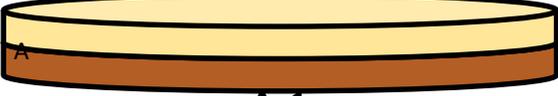
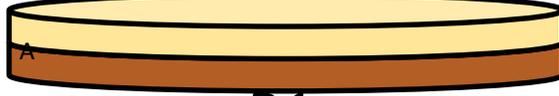
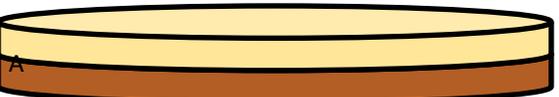
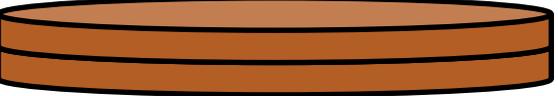
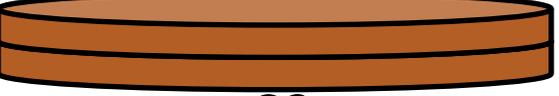


Une première solution, illustrée dans le schéma ci-dessous, où les toasts A et B sont grillés avant le toast C, se fera en 4 étapes de 30 secondes soit 2 minutes.

	Toast 1	Toast 2
Cuisson 1	<p>Toast A</p> <p>A1</p>	<p>Toast B</p> <p>B1</p>
Cuisson 2	<p>Toast A</p> <p>A2</p>	<p>Toast B</p> <p>B2</p>
Cuisson 3		<p>Toast C</p> <p>C1</p>
Cuisson 4		<p>Toast C</p> <p>C2</p>

Une seconde solution, illustrée dans le schéma ci-dessous, où les toasts A et B sont grillés ensemble sur une face, puis le toast A est retourné pour griller sa face 2 en même temps que la face 1 du toast C, ensuite on retourne le toast C et on remet le toast B pour griller leur 2e face.

Cette solution se fera donc en 3 étapes de 30 secondes, soit 1 minute et 30 secondes.

	Toast 1	Toast 2
Cuisson 1	<p>Toast A</p>  <p>A1</p>	<p>Toast B</p>  <p>B1</p>
Cuisson 2	<p>Toast A</p>  <p>A2</p>	<p>Toast C</p>  <p>C1</p>
Cuisson 3	<p>Toast B</p>  <p>B2</p>	<p>Toast C</p>  <p>C2</p>

En fonction de l'ordre dans lequel les toasts sont présentés, on peut également proposer:

A1 C1 puis A2 B1 puis C2 B2

B1 C1 puis B2 A1 puis C2 A2