

|   |                   |  |                        |
|---|-------------------|--|------------------------|
|  | Nom :<br>.....    | Co Intervention<br>Maths Cuisine   | Niveau Seconde Bac pro |
| Note du dossier :   | Prénom :<br>..... |  | Classe : .....         |

### Recette du porc au caramel.

Etape N°1 : Scanner le QR Code ci-dessous et lister les ingrédients ainsi que les quantités pour 2 personnes.



| Ingrédients | Quantité pour 2 personnes | Quantité pour 22 personnes |
|-------------|---------------------------|----------------------------|
|             |                           |                            |
|             |                           |                            |
|             |                           |                            |
|             |                           |                            |
|             |                           |                            |
|             |                           |                            |
|             |                           |                            |
|             |                           |                            |
|             |                           |                            |
|             |                           |                            |

1.2 : Complétez le tableau avec les quantités nécessaires pour 22 personnes.

1.3 : Combien d'étapes sont nécessaires pour la réalisation de ce plat ?

.....

1.4 : Que signifie le terme émincer ?

.....

1.5 : Ce plat est-il très calorique ? Pourquoi ?

.....  
 .....



**Charges fixes (loyer, électricité, gaz, eau, internet, téléphone, assurances)** : ils représentent 20 % environ du prix de vente HT

**Charges de personnel** : ils représentant environ 40 % du prix de vente HT

**Bénéfice** : il doit être compris entre 10 et 15 % du prix de vente HT

**TVA** : Un taux de 10 % est appliqué sur le PVHT (prix de vente hors taxe)

En restauration on utilise souvent la méthode du coefficient multiplicateur (entre 3 et 4), cela consiste à appliquer une formule mathématique pour déterminer le prix de vente :

**Coût des matières premières x coefficient multiplicateur = PVHT + TVA = PVTTTC**

**Un exemple pour un plat dont le coût matières est de 2.5 €. Le coefficient multiplicateur choisi par le restaurateur est de 4.**

**$2.5 \times 4 = 10 \text{ € PVHT} + 10\% \text{ de TVA (1€)} = 11\text{€ PVTTTC}$**

**Le PVTTTC est 11€.**

**On peut vérifier en appliquant la formule :**

Coûts des matières premières (environ 25 %) + 20 % de charges fixes + 40% de charges de personnels + bénéfice (15 %) = prix de vente hors taxe + TVA 10 % = prix de vente TTC

$2.5 + (10 \times 20\%) + (10 \times 40\%) + \text{bénéfice} = 10 \text{ € PVHT}$

$2.5 + 2 + 4 + \text{bénéfice} = 10$

Le bénéfice est donc égal à 1.5 € soit 15 % du prix de vente HT

3.1 A partir du cout de revient : portion que vous avez calculé à l'étape 2, calculer **le prix de vente Hors Taxe** d'une portion de porc au caramel en appliquant la formule ci-dessous et en déduire le coefficient multiplicateur.

**Formule à utiliser** : Coûts des matières premières (environ 25 %) + 20 % de charges fixes + 40% de charges de personnels + bénéfice (15 %) = prix de vente hors taxe.

Le prix de vente hors-taxe est de :

Le montant de la TVA est de :

Le prix de vente toutes taxes comprises est de :

Le coefficient multiplicateur est de :