



Vous travaillez dans le restaurant pédagogique du Lycée Camille Claudel et vous devez réaliser le devis concernant l'organisation d'un repas pour la Mairie de Remiremont.

32 personnes sont attendues. 27 élèves au tarif normal et 5 personnes de l'encadrement au tarif majoré.

Tarif normal	19,90€
Tarif majoré	24,90€

Vous avez décidé du menu suivant :



Menu « Bienvenue »

Cassolette de Saint-Jacques

*Filet mignon de porc aux courgettes
et sa garniture*

*Assiette de fromages
(Camembert de Normandie, Epoisses,
Crottin de Chavignol, Valençay)*

Tarte meringuée au citron

Bon appétit !

Ce menu est-il rentable pour notre lycée ?

Document 1

Cassolettes de Saint-Jacques

Plat principal - Facile - Moyen

 (125 votes)

 [Alerter !](#)



Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 3 gros oignons
- 1 gousse d'ail
- 300 g de champignons de paris frais
- 20 crevettes roses fraîches
- 400 g de noix de Saint-Jacques

Pour la sauce :

- 15 cl de vin blanc
- 20 cl de crème fraîche

Document 2

Filet mignon de porc aux courgettes

Plat principal - Très facile





Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 filet mignon de porc 800 g
- 1 kg de courgettes
- 75 g de raisins secs
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni
- 30 g de beurre

Document 3

Les fromages à la pièce sont pour 8 personnes.

Fromages AOC	Prix HT au Kilo	Fromages AOC	Prix HT au Kilo
Comté	17.60	Reblochon	21.02
Beaufort	28	Maroilles	19.80
Abondance	20.30	Langres	19.50
Ossau Iraty	25.65	Epoisses	7.68 pièce
Bleu d'Auvergne	12.50	Crottin de Chavignol	2.48 pièce
Roquefort p	28.70	Valençay	6.95 pièce
Brie de Meaux	16.46	Pélardon des Cévennes	2.40 pièce
Camembert de Normandie	4.25 pièce	Sainte Maure de Touraine	7.85 pièce

Tarte meringuée au citron

Dessert - Facile - Bon marché



Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 60 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 pâte brisée
- 2 citrons non traités
- 200 g de sucre
- 60 g de sucre glace
- 5 œufs
- 20 cl de crème fraîche

Vous avez relevé les prix suivants (par ordre alphabétique) chez votre fournisseur habituel :

Désignation	Conditionnement	Prix unitaire HT (en euros)
Ail	Lot de 3 (environ 18 gousses d'ail)	2,12€
Beurre/margarine	250g	1,60€
Bouquet garni	A l'unité	2,50€
Champignons frais	Boite de 250g	3,45€
Citrons non traités	Lot de 2	4,40€
Courgettes	Le kg	1,90€
Crème fraîche	Au litre	2,28€
Crevettes roses	Les 100g (20 crevettes)	2,40€
Filet mignon de porc	Le kg	22,10€
Œufs « plein air »	Boite de 6	2,53€
Oignons	Lot de 3	1,54€
Pâte brisée	A l'unité	2,30€
Raisins secs	Les 100g	3,45€
Saint-Jacques fraîches	200g	5,20€
Sucre en poudre	Le kg	1,90€
Sucre glace	Box de 60g	1,95€
Vin blanc	Bouteille de 50 cL	3,60€

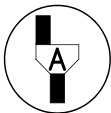
Votre fournisseur vous accorde une remise de 15 % sur le montant total HT.

La TVA est de 5,5 %.

A TOI DE JOUER !

1. **Ouvrir** Excel.
2. **Créer** le tableau suivant :

	A	B	C	D
1	Désignation	Quantité	Prix unitaire HT (en €)	Prix HT (en €)
2				
3				
4				
...				
22				
23			Total HT	
24			Remise ...%	
25			Total HT avec remise	
26			TVA ... %	
27			Total TTC	



Appel n°1 : Faites vérifier votre tableau par le professeur.

3. **Centrer** horizontalement et verticalement le contenu des cellules.
4. **Compléter** le tableau en vous aidant des documents 1 à 4 et des prix unitaires relevés.
5. **Ecrire** la formule de calcul à inscrire dans la cellule D2 :
6. **Recopier** automatiquement cette formule jusqu'à la cellule D22.
7. **Ecrire** la formule de calcul à inscrire dans la cellule D23 :
8. **Ecrire** la formule de calcul à inscrire dans la cellule D24 :
9. **Ecrire** la formule de calcul à inscrire dans la cellule D25 :
10. **Ecrire** la formule de calcul à inscrire dans la cellule D26 :
11. **Ecrire** la formule de calcul à inscrire dans la cellule D27 :
12. **Inscrire** votre nom et **enregistrer** votre page de calcul.



Appel n°2 : Faites vérifier votre tableur par le professeur.

Ce menu est-il rentable pour notre lycée ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....