

Préparation d'une prestation

Situation professionnelle :

Vous êtes responsable du bar lors d'une manifestation sportive. Vous devez mettre en place un buffet avec un CUP EXOTIQUE à servir pour 2 000 personnes.

Problématique 1 : les quantités présentes en réserve seront-elles suffisantes pour cette prestation ?

ÉTAT DES LIEUX DE LA MERCURIALE

| Produits Boissons | Contenance | Références | Quantité en stock | Prix HT |
|-------------------------|------------|----------------|----------------------|---------|
| Jus d'orange | 1L | BRSA 22 | 10 bouteilles | |
| Nectar de mangue | 0,75 L | BRSA 70 | 6 bouteilles | |
| Jus de pamplemousse | 1 | BRSA 21 | 2 bouteilles | |
| Jus d'ananas | 1,5L | BRSA 23 | 1 bouteille | |
| Nectar de goyave | 0,75 L | BRSA 71 | 6 bouteilles | |
| Pulco | 75 cl | BRSA 01 | 1 bouteille | |
| Limonade artisanale | 1L | BRSA 17 | 8 bouteilles | |
| Cola | 33cl | BRSA 18 | 16 bouteilles | |
| Orangina | 33 cl | BRSA 19 | 16 bouteilles | |
| Lipton Ice tea | 33 cl | BRSA 20 | 24 bouteilles | |
| Pastis | 1L | Anisé 03 | 10 bouteilles | 11,28 |
| Martini Rouge | 1L | VERMOUTH 23 | 12 bouteilles | 9,67 |
| Muscat de Rivesaltes | 70 cl | VDN 36 | 5 bouteilles | 5,78 |
| Floc de Gascogne | 70 cl | VDL83 | 6 bouteilles | 8,06 |
| Campari | 1L | Bitter 77 | 2 bouteilles | 11,45 |

RECETTE DU CUP EXOTIQUE POUR 10 PERSONNES.

Ingrédients :

Nectar de manque 60 cL

Jus de pamplemousse 40 cL

Jus d'orange 50 cL

Orange 1 pièce

Limonade 100 cL

Sucre vanillé 1 sachet de 7,5 g

Méthode d'élaboration :

Dans une coupe, mélanger les trois jus de fruits et le sucre vanillé. Tenir au frais.

Dans un tumbler mettre quelques glaçons et 10 cL du mélange. Compléter avec de la limonade et une rondelle d'orange.

Calcul des quantités :

| Ingrédients | Quantités pour 10 personnes | | Quantités pour 2 000 personnes | | |
|-------------|--------------------------------|----------------|-----------------------------------|----------------|----------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

1. Compléter les **deux premières** colonnes du tableau ci-dessus à l'aide des documents.
2. Compléter la **quatrième** colonne (écrire les calculs).
3. Dans la **cinquième** colonne, convertir les cL en L et les g en kg, des quantités nécessaires pour 2 000 personnes.
4. Dans la **sixième** colonne, indiquer les quantités présentes en réserve de chaque ingrédients (écrire les calculs).
5. Comparer les quantités nécessaires et les quantités présentes en réserve et répondre à la problématique :
.....
.....
.....
.....
6. Indiquer, si nécessaire, les produits à commander et les quantités correspondantes.
.....
.....
.....
.....
7. Dans la **troisième** colonne, calculer les quantités nécessaires pour 1 personne (écrire les calculs).
8. Calculer le coût du « cup exotique » pour 1 personne et pour 2000 personnes

| | Tarifs | 10 personnes | 1 personne | 2000 personnes |
|--|-------------------|--------------|------------|----------------|
| <i>Nectar de mangue 60 cL</i> | 1,48 €/L | | | |
| <i>Jus de pamplemousse 40 cL</i> | 1,34 €/L | | | |
| <i>Jus d'orange 50 cL</i> | 1,99 €/L | | | |
| <i>Orange 1 pièce</i> | 2,19 €/Kg | | | |
| <i>Limouade 100 cL</i> | 0,99 €/L | | | |
| <i>Sucre vanillé 1 sachet de 7.5 g</i> | 2,15 €/10 sachets | | | |
| <i>Coût total</i> | | | | |

Rappels :

Dans les fiches techniques professionnelles, les quantités sont toujours données dans les unités suivantes :

Pour exprimer des grandeurs, on peut utiliser des multiples et sous-multiples de l'unité :

| | | |
|-------|-------|-------|
| kilo | | |
| hecto | | |
| déca | | |
| déci | | |
| centi | | |
| milli | | |

Pour cela, on utilise :

- soit un tableau de conversions
- soit la multiplication par multiple de 10 : par 10, par 100... ou par 0,1 par 0,01...

1) Pour le tableau de conversions, on n'écrit :

Exemples :

$$72 \text{ g} = \dots\dots\dots \text{mg}$$

$$346 \text{ cg} = \dots\dots\dots \text{kg}$$

$$583 \text{ mg} = \dots\dots\dots \text{cg}$$

$$159,281 \text{ hg} = \dots\dots\dots \text{g}$$

$$7\,963,42 \text{ dg} = \dots\dots\dots \text{dag}$$

$$12,5 \text{ cg} = \dots\dots\dots \text{g}$$

| | | | | | | |
|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

2) Pour la multiplication d'un nombre par 10, par 100, ... : il suffit de décaler la virgule vers la du nombre de rangs correspondants :

- $\times 10$: décaler la virgule de 1 rang vers la **droite** : $5,2 \times 10 = \dots\dots$
- $\times 100$: décaler la virgule de 2 rangs vers la **droite** : $5,2 \times 100 = \dots\dots\dots$
- $\times 1\,000$: décaler la virgule de 3 rangs vers la **droite** : $5,2 \times 1\,000 = \dots\dots\dots$
- ...

3) Pour la multiplication un nombre par 0,1, ou par 0,01, ... : cela revient à faire une division

respectivement par **10**, ou par **100**, ... il suffit alors de décaler la virgule vers ladu nombre de rangs correspondants :

- $\times 0,1$ ou $: 10$: décaler la virgule de 1 rang vers la **gauche** : $5,2 \times 0,1 = \dots\dots\dots$
- $\times 0,01$ ou $: 100$: décaler la virgule de 2 rangs vers la **gauche** : $5,2 \times 0,01 = \dots\dots\dots$
- $\times 0,001$ ou $: 1\,000$: décaler la virgule de 3 rangs vers la **gauche** : $5,2 \times 0,001 = \dots\dots\dots$
- ...

[illegible][illegible]

Situation professionnelle :

Vous êtes responsable du bar lors d'une manifestation sportive. Vous devez mettre en place un buffet avec un CUP EXOTIQUE à servir pour 2 000 personnes. Vous devez préparer l'ensemble du matériel nécessaire pour préparer et servir le cocktail sur place.

Problématique 2 : Quels matériels devrez-vous emporter ?**A) Choix du contenant**

Vous avez à disposition les contenants suivants :

| | | | | |
|-------------------|---|---|---|---|
| |  |  |  |  |
| Nom | | | | |
| Forme géométrique | | | | |

- Indiquer lequel des contenants est le plus adapté pour mesurer chaque ingrédient pour préparer le CUP EXOTIQUE :

| | Pour 1 personne | Pour 10 personnes | Pour 2 000 personnes |
|---------------------|-----------------|-------------------|----------------------|
| Nectar de mangue | | | |
| Jus de pamplemousse | | | |
| Jus d'orange | | | |
| Limonade | | | |

- Sur les schémas de la page suivante, repérez sur le verre doseur les graduations correspondantes aux volumes nécessaires pour élaborer ce cocktail pour 10 personnes.
- Certains verres doseurs ne sont pas gradués en cL comme dans ceux proposés à la question 2). les indications sont les suivantes : 1L – 1/2 L – 1/4 L

➤ Indiquer la valeur en cL correspondante :

1 L =cL 1/2 L = 1/4 L = 1/3 L =

➤ Placer ces 4 repères sur chaque schéma de la questions 2).

Remarque sur la forme des verres doseurs. Si la forme est conique les graduations ne sont pas à égales distances. Si la forme est cylindrique, les graduations sont à égales distances et on peut évaluer 1/2L sans graduation.

