

# Cours: Projet Bateau-Hôtel

Troisième Pro Groupe A – 2013-2014

## Facture à trous

Le chef cuisinier veut faire une commande auprès de son fournisseur habituel. Il ressort une vieille facture mais malheureusement, l'humidité a fait disparaître quelques valeurs. Il va devoir la compléter pour effectuer ses prochaines commandes.

| Désignation     | Quantité    | Prix unitaire    | Montant en € |
|-----------------|-------------|------------------|--------------|
| Chocolat        | 3kg         | 4,5€le kg        | 13,5         |
| Fruits rouges   | 2kg         | 3€le kg          | .....        |
| Œufs            | 5 douzaines | 1,75€la douzaine | .....        |
| Sucre           | 2kg         | ..... €le kg     | 3            |
| Crème anglaise  | .....L      | 2,5€le kg        | 10           |
| Total hors taxe |             |                  | .....        |

1. Compléter le tableau en expliquant les calculs (un calcul par ligne)

.....

.....

.....

.....

.....

2. (a) La fournisseur fait une remise de 3€sur le prix hors taxe. Quel est le nouveau prix hors taxe ?

.....

(b) Calculer le pourcentage que représente la remise par rapport au prix hors taxe.

|   |       |       |
|---|-------|-------|
| % | ..... | ..... |
| € | ..... | ..... |

.....  
 .....

3. Tous ces prix sont des prix hors taxe. Il faut donc ajouter la TVA qui est de 7%. Calculer les 7% du total de la facture.

|   |       |       |
|---|-------|-------|
| % | ..... | ..... |
| € | ..... | ..... |

.....  
 .....

4. Calculer le prix total avec la TVA.

.....

5. Depuis cette dernière facture, il a changé sa recette. Voici les ingrédients de son nouveau dessert.

- 300g de chocolat
- 30cL de crème anglaise
- 400g de fruits rouges
- 3 oeufs
- 140g de sucre

(a) Quel est le prix de chacun des ingrédients ?

Chocolat .....

Crème anglaise .....

Fruits rouges .....

Oeufs .....

Sucre .....

(b) Calculer le coût de cette nouvelle assiette.

.....