

Cours: Projet Bateau-Hôtel

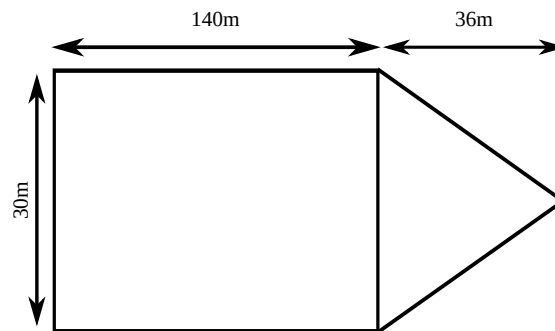
Troisième Pro Groupe A – 2013-2014

1 Répartition des tâches

- Plan du bateau : Ricardo - Youssef - Nicolas - Jérôme
- Déterminer la route du bateau : Quentin - Delphine - Léo
- Gestion de la cuisine : Intissar - Manon - Samuel - Amine
- Gestion des activités : Delphine - Amine
- Gestion du personnel : Delphine
- Gestion des ventes : Yousseff

2 Plan du bateau

On reprend la taille du bateau choisit la dernière fois. Si vous ne vous rappelez plus, vous pouvez choisir la bateau suivant :



Si une chambre mesure 5m par 5,70m :

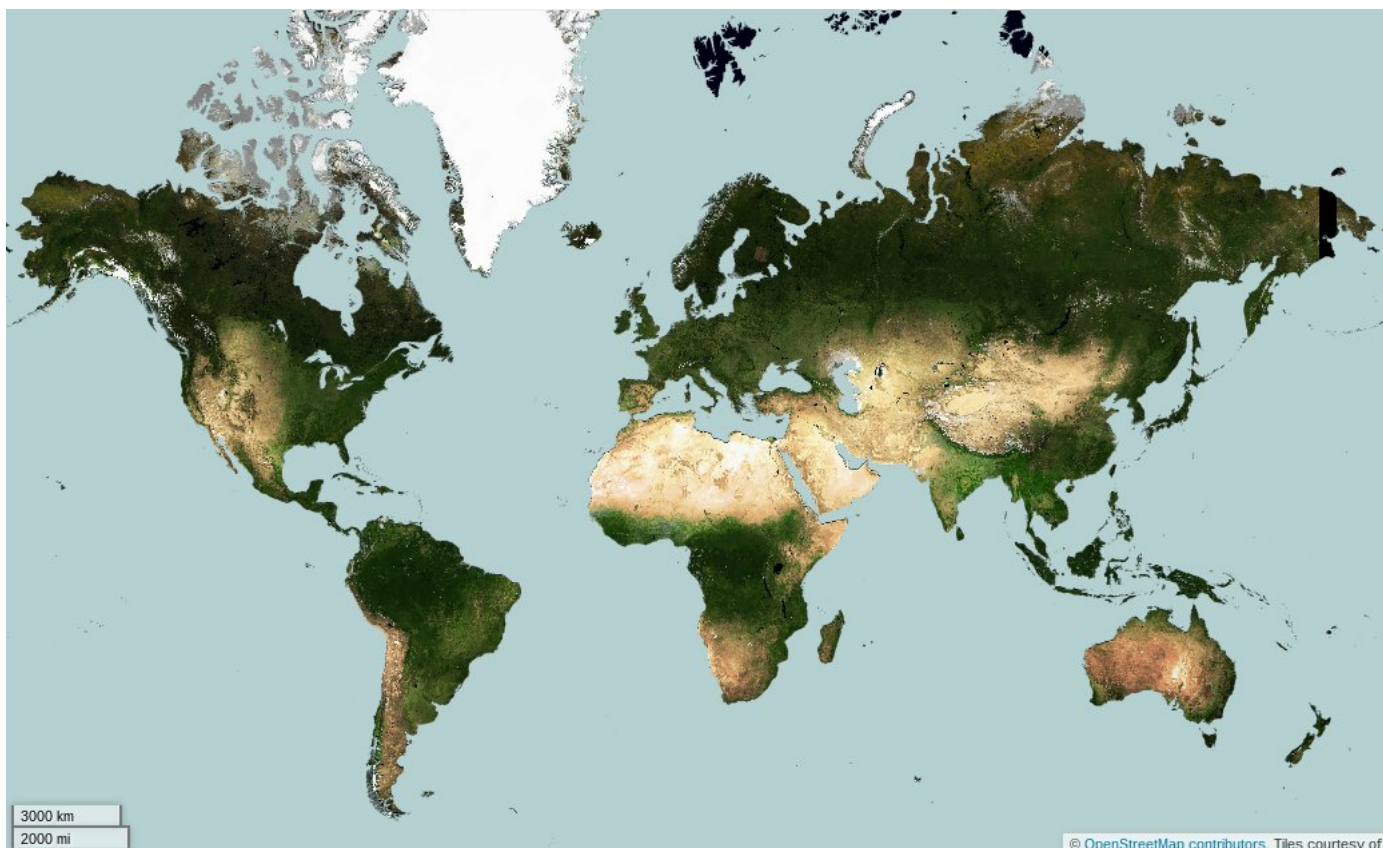
- Combien de chambres pourra-t-on mettre dans un étage ?
- Combien dans 2 étages ?
- Si l'on veut accueillir 200 couples, combien d'étage faut-il prévoir ?

Si une voiture mesure 2m par 4m :

- Combien de voitures pourra-t-on garer dans un étage de parking ?
- Combien dans 2 étages de parking ?
- Si l'on veut pouvoir faire garer 1000 voitures, combien d'étages seront nécessaires ?

3 Route du bateau

Voici une carte du monde.



Proposer 7 étapes et tracer à la règle la route du bateau pour aller d'une étape à une autre.

Nous allons maintenant chercher combien de temps faudra-t-il prendre pour effectuer ce voyage.

- Mesurer (avec une règle) la distance entre chacune des étapes.
- Convertir grâce à l'échelle, en distance réelle.
- Le bateau navigue à 21 noeuds. Combien de temps lui faudra-t-il pour faire ce voyage ?

Conversion de distances

$$1 \text{ mile marin} = 1.85 \text{ km} \quad 1 \text{ mile} = 1.6 \text{ km}$$

Conversion de vitesses

$$1 \text{ noeud} = 1.85 \text{ km/h} \quad 1 \text{ mile/h} = 1.6 \text{ km/h}$$

4 Gestion de la cuisine

4.1 Un cake au citron

Un chef de restaurant propose de faire des cakes au citron pour le repas du soir. Il estime que 48 clients vont vouloir ce dessert.

Les ingrédients pour faire un cake au citron pour 8 personnes sont les suivants

- 150g de beurre
- 170g de sucre
- 160g de farine
- 3 oeufs
- $\frac{1}{3}$ de sachet de levure
- 2 citrons

Quels vont-êtré les quantités d'ingrédients faudra-t-il acheter pour faire des cakes au citron pour tout le monde ?

4.2 Les courses

Maintenant que le chef a estimé les quantités nécessaires pour le dessert, il veut envoyer un **commis de cuisine** faire les courses. Pour cela il doit faire une liste de course en s'aidant du tableau suivant ;

Produit	Plaquette de beurre (250g)	Sucre (1kg)	Farine (1kg)	Oeufs (× 12)
Prix (en €)	1,50	1,30	1	3
Quantité				

Produit	Levure (5 sachets)	Citrons (× 4)
Prix (en €)	0.6	2,5
Quantité		

Compléter la ligne quantité du tableau.

Combien le chef doit-il donner au commis pour qu'il puisse acheter tout cela ?