

Cours: Projet Hôtel-centre commercial

Troisième Pro Groupe B – 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 anglaiseL	2,5€le kg	10

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

.....

.....

.....

.....

2. Calculer le total de cette facture (c'est le 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. (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.

%
€

.....

.....

6. 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.

.....