

Suivi de progression			Quota pour valider ce questionnaire : 5.5pts Nombre de points obtenus :
Thème : Formation du prix (pages 93-114)	Questionnaire : C	Version : N°1	

Conditions pour obtenir la totalité des points :

Présentation soignée, formulations claires, arrondir selon l'unité, réponses soulignées 2x et calculs sur la feuille

Correction :

Réponse correcte : 0.5 point

Calcul correct : 1 point par calcul

	Points	
<p>Question 1 Un maître boucher-charcutier vend 1 kg de côte plate à une cliente pour préparer un pot-au-feu. Le prix de vente au détail est de CHF 16.- (indice 0.85). A combien se monte le PMP si le boucher un BB de CHF 8.60.</p> <hr/> <hr/>	1.5
<p>Question 2 Le prix PV d'un agneau est de CHF 6.30/kg. Le rendement à l'abattage est de 49%. La perte au refroidissement est de 2.1%. Le rendement en viande est de 70%. La dépouille ne rapporte de CHF -.10/kg. Les frais d'abattage se montent à CHF 1.53/kg, les frais de découpage et désossage CHF 1.20/kg et la vente CHF 4.20/kg. Quel est le prix de vente moyen par kg sans os ?</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	1.5
<p>Question 3 Sur la base des données suivantes : prix PM CHF 8.40, impôt préalable 2.4%, perte au refroidissement 2.5%, rendement de la dépouille CHF -.40 par kg, majoration par kg CHF 9.60.</p> <p>a) Calculez le prix de vente moyen d'un kg de bœuf (sans TVA).</p> <hr/> <hr/> <hr/>	1.5
<p>b) En comptant une TVA de 2.5%, quel est le prix de vente du kg pour le filet de bœuf si l'on compte un indice de mise en valeur de 5.1 ?</p> <hr/>	1.5
<p>Total des points obtenus (à reporter)</p>	6

Correction			Quota pour valider ce questionnaire : 5.5pts Nombre de points obtenus :
Thème : Formation du prix (pages 93-114)	Questionnaire : C	Version : N°1	

<u>Conditions pour obtenir la totalité des points :</u> Présentation soignée, formulations claires, arrondir selon l'unité, réponses soulignées 2x et calculs sur la feuille	
<u>Correction :</u> Réponse correcte : 0.5 point	Calcul correct : 1 point par calcul

	Points
Question 1 Un maître boucher-charcutier vend 1 kg de côte plate à une cliente pour préparer un pot-au-feu. Le prix de vente au détail est de CHF 16.- (indice 0.85). A combien se monte le PMP si le boucher un BB de CHF 8.60. <u>$16 : 0.85 = 18.82$ / $18.82 - 8.60 = \text{CHF } 10.22/\text{kg}$</u> 1.5
Question 2 Le prix PV d'un agneau est de CHF 6.30/kg. Le rendement à l'abattage est de 49%. La perte au refroidissement est de 2.1%. Le rendement en viande est de 70%. La dépouille ne rapporte de CHF -.10/kg. Les frais d'abattage se montent à CHF 1.53/kg, les frais de découpage et désossage CHF 1.20/kg et la vente CHF 4.20/kg. Quel est le prix de vente moyen par kg sans os ? <u>$6.30 : 49 \times 100 = \text{CHF } 12.86/\text{kg PM}$ / $12.86 : 97.9 \times 100 = \text{CHF } 13.14/\text{kg refroidi}$</u> <u>$13.14 + 1.20 + 1.53 + 4.20 - 0.10 = \text{CHF } 19.97$ de revient par kg PM</u> <u>$19.97 : 70 \times 100 = \text{CHF } 28.53$ de revient par kg de viande</u> 1.5
Question 3 Sur la base des données suivantes : prix PM CHF 8.40, impôt préalable 2.4%, perte au refroidissement 2.5%, rendement de la dépouille CHF -.40 par kg, majoration par kg CHF 9.60. c) Calculez le prix de vente moyen d'un kg de bœuf (sans TVA). <u>$100 - 2.4 = 97.6$ / $8.40 : 100 \times 97.6 = \text{CHF } 8.20/\text{kg}$</u> <u>$8.20 - 0.40 = \text{CHF } 7.80/\text{kg PM sans dépouille}$</u> <u>$100 - 2.5 = 97.5$ / $7.80 : 97.5 \times 100 = \text{CHF } 8.-/\text{kg refroidi sans dépouille}$</u> <u>$8 + 9.60 = \text{CHF } 17.60$</u> 1.5
d) En comptant une TVA de 2.5%, quel est le prix de vente du kg pour le filet de bœuf si l'on compte un indice de mise en valeur de 5.1 ? <u>$17.6 \times 5.1 = 89.76$ / $89.76 : 100 \times 102.5 = \text{CHF } 92.-/\text{kg}$</u> 1.5
Total des points obtenus (à reporter) 6

Suivi de progression			Quota pour valider ce questionnaire : 5.5pts Nombre de points obtenus :
Thème : Formation du prix (pages 93-114)	Questionnaire : C	Version : N°2	

<u>Conditions pour obtenir la totalité des points :</u> Présentation soignée, formulations claires, arrondir selon l'unité, réponses soulignées 2x et calculs sur la feuille	
<u>Correction :</u> Réponse correcte : 0.5 point	Calcul correct : 1 point par calcul

	Points	
Question 1 Un maître boucher-charcutier vend 1 kg de filet d'épaule pour préparer un bœuf braisé. Le prix de vente au détail est de CHF 27.- (indice 1.5). A combien se monte le PMP si le boucher un BB de CHF 8.80. _____ _____	1.5
Question 2 Le prix PV d'un agneau est de CHF 5.90/kg. Le rendement à l'abattage est de 48%. La perte au refroidissement est de 2.1%. Le rendement en viande est de 68%. La dépouille ne rapporte de CHF -.05/kg. Les frais d'abattage se montent à CHF 1.53/kg, les frais de découpage et désossage CHF 1.20/kg et la vente CHF 4.20/kg. Quel est le prix de vente moyen par kg sans os ? _____ _____ _____ _____	1.5
Question 3 Sur la base des données suivantes : prix PM CHF 8.20, impôt préalable 2.4%, perte au refroidissement 2.6%, rendement de la dépouille CHF -.60 par kg, majoration par kg CHF 9.50. e) Calculez le prix de vente moyen d'un kg de bœuf (sans TVA). _____ _____ _____	1.5
f) En comptant une TVA de 2.5%, quel est le prix de vente du kg de viande hachée si l'on compte un indice de mise en valeur de 0.93 ? _____ _____	1.5
Total des points obtenus (à reporter)	6

Correction			Quota pour valider ce questionnaire : 5.5pts Nombre de points obtenus :
Thème : Formation du prix (pages 93-114)	Questionnaire : C	Version : N°2	

Conditions pour obtenir la totalité des points :

Présentation soignée, formulations claires, arrondir selon l'unité, réponses soulignées 2x et calculs sur la feuille

Correction :

Réponse correcte : 0.5 point

Calcul correct : 1 point par calcul

	Points	
Question 1 Un maître boucher-charcutier vend 1 kg de filet d'épaule pour préparer un bœuf braisé. Le prix de vente au détail est de CHF 27.- (indice 1.5). A combien se monte le PMP si le boucher un BB de CHF 8.80. <u>27 : 1.5 = 18.- / 18 - 8.60 = CHF 9.40/kg</u>	1.5
Question 2 Le prix PV d'un agneau est de CHF 5.90/kg. Le rendement à l'abattage est de 48%. La perte au refroidissement est de 2.1%. Le rendement en viande est de 68%. La dépouille ne rapporte de CHF -.05/kg. Les frais d'abattage se montent à CHF 1.53/kg, les frais de découpage et désossage CHF 1.20/kg et la vente CHF 4.20/kg. Quel est le prix de vente moyen par kg sans os ? <u>5.90 : 48 x 100 = CHF 12.29/kg PM / 12.29 : 97.9 x 100 = CHF 12.57/kg refroidi</u> <u>12.57 + 1.20 + 1.53 + 4.20 -0.05 = CHF 19.45 de revient par kg PM</u> <u>19.45 : 68 x 100 = CHF 28.60 de revient par kg de viande</u>	1.5
Question 3 Sur la base des données suivantes : prix PM CHF 8.20, impôt préalable 2.4%, perte au refroidissement 2.6%, rendement de la dépouille CHF -.60 par kg, majoration par kg CHF 9.50. g) Calculez le prix de vente moyen d'un kg de bœuf (sans TVA). <u>100 - 2.4 = 97.6 / 8.20 : 100 x 97.6 = CHF 7.99/kg</u> <u>7.99 - 0.40 = CHF 7.59/kg PM sans dépouille</u> <u>100 - 2.6 = 97.5 / 7.59 : 97.5 x 100 = CHF 7.78/kg refroidi sans dépouille</u> <u>7.78 + 9.50 = CHF 17.28</u>	1.5
h) En comptant une TVA de 2.5%, quel est le prix de vente du kg de viande hachée si l'on compte un indice de mise en valeur de 0.93 ? <u>17.28 x 0.93 = 16.07 / 16.07 : 100 x 102.5 = CHF 16.47/kg</u>	1.5
Total des points obtenus (à reporter)	6