

<b>Suivi de progression</b>			Quota pour valider ce questionnaire : <b>5.5pts</b> Nombre de points obtenus : .....
Thème : <b>Pertes et prix de vente</b> (pages 35-46)	Questionnaire : <b>A</b>	Version : <b>N°1</b>	

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	
<b>Question 1</b> Remplissez le tableau suivant en inscrivant les calculs.					
	Poids	Rendements	Calculs		
Jambon entier	11 kg	100 %	-		
Jambon pour saler	3 kg	.....%	.....		
Tranches	4 kg	.....%	.....		
Viande à fabriquer	2.200 kg	.....%	.....	.....	3
Couenne et os	1.800 kg	.....%	.....		
<b>Poids de viande (s/os)</b>	.....kg	.....%	.....		
<b>Question 2</b> La perte à la cuisson d'un pot-au-feu est de 40 %. Quelle quantité de côte plate doit-on acheter pour obtenir 12 kg cuits?					
_____				.....	1.5
_____					
<b>Question 3</b> 3.750 kg de ragoût de veau coûtent CHF 136.50. Combien coûteront 2.400 kg de ragoût ?					
_____				.....	1.5
_____					
Total des points obtenus (à reporter)				.....	6

<b>Correction</b>			Quota pour valider ce questionnaire : <b>5.5pts</b> Nombre de points obtenus : .....
Thème : <b>Pertes et prix de vente</b> (pages 35-46)	Questionnaire : <b>A</b>	Version : <b>N°1</b>	

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	
<b>Question 1</b> Remplissez le tableau suivant en inscrivant les calculs.					
	Poids	Rendements	Calculs		
Jambon entier	11 kg	100 %	-		
Jambon pour saler	3 kg	<b>27.27 %</b>	<b>3 : 11 x 100</b>		
Tranches	4 kg	<b>36.36 %</b>	<b>4 : 11 x 100</b>		
Viande à fabriquer	2.200 kg	<b>20 %</b>	<b>2.2 : 11 x 100</b>	.....	3
Couenne et os	1.800 kg	<b>16.36 %</b>	<b>1.8 : 11 x 100</b>		
<b>Poids de viande (s/os)</b>	<b>9.200 kg</b>	<b>83.36 %</b>	<b>9.2 : 11 x 100</b>		
<b>Question 2</b> La perte à la cuisson d'un pot-au-feu est de 40 %. Quelle quantité de côte plate doit-on acheter pour obtenir 12 kg cuits? <b>12 : 60 x 100 = 20.000 kg</b>				.....	1.5
<b>Question 3</b> 3.750 kg de ragoût de veau coûtent CHF 136.50. Combien coûteront 2.400 kg de ragoût ? <b>136.50 : 3.750 x 2.400 = CHF 87.36</b>				.....	1.5
Total des points obtenus (à reporter)				.....	6

<b>Suivi de progression</b>			Quota pour valider ce questionnaire : <b>5.5pts</b> Nombre de points obtenus : .....
Thème : <b>Pertes et prix de vente</b> (pages 35-46)	Questionnaire : <b>A</b>	Version : <b>N°2</b>	

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	
<b>Question 1</b> Remplissez le tableau suivant en inscrivant les calculs.					
	Poids	Rendements	Calculs		
Epaule entière	4 kg	100 %	-		
Rôtis	1 kg	.....%	.....		
Ragoût	0.500 kg	.....%	.....		
Viande à fabriquer	1.200 kg	.....%	.....	.....	3
Os	1 kg	.....%	.....		
Couenne	0.300 kg	.....%	.....		
<b>Poids de viande (s/os)</b>	.....kg	.....%	.....		
<b>Question 2</b> La perte lors de cuisson d'un roastbeef est de 22 %. Quelle quantité de faux-filet doit-on acheter pour obtenir 5 kg cuits?					
.....				.....	1.5
<b>Question 3</b> Combien coûtera une commande de 5.200 kg d'émincé de si 3.500 kg coûtent CHF 84.-.					
.....				.....	1.5
Total des points obtenus (à reporter)				.....	6

<b>Correction</b>			Quota pour valider ce questionnaire : <b>5.5pts</b> Nombre de points obtenus : .....
Thème : <b>Pertes et prix de vente</b> (pages 35-46)	Questionnaire : <b>A</b>	Version : <b>N°2</b>	

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	
<b>Question 1</b> Remplissez le tableau suivant en inscrivant les calculs.					
	Poids	Rendements	Calculs		
Epaule entière	4 kg	100 %	-		
Rôtis	1 kg	25 %	1 : 4 x 100		
Ragoût	0.500 kg	12.5 %	0.5 : 4 x 100		
Viande à fabriquer	1.200 kg	30 %	1.2 : 4 x 100	.....	3
Couennes et os	1.300 kg	32.5 %	1.3 : 4 x 100		
<b>Poids de viande (s/os)</b>	<b>2.700 kg</b>	<b>67.5 %</b>	<b>1 : 4 x 100</b>		
<b>Question 2</b> La perte lors de cuisson d'un roastbeef est de 22 %. Quelle quantité de faux-filet doit-on acheter pour obtenir 5 kg cuits? <b>5 : 78 x 100 = 6.410 kg</b>					
<b>Question 3</b> Combien coûtera une commande de 5.200 kg d'émincé de si 3.500 kg coûtent CHF 84.-. <b>84 : 3.5 x 5.2 = CHF 124.80</b>				.....	1.5
				.....	1.5
Total des points obtenus (à reporter)				.....	6