

Date : **Séance 3 : Cas concret****Objectifs :**

- Peser et mesurer les ingrédients
- Arrondir des nombres
- Convertir les unités de pesées et de mesures usuelles

Situation :

Vous êtes employé au CROUS. Un repas exotique est prévu à la fin du mois. La cheffe de cuisine demande à tout le personnel de cuisine de proposer une recette. Votre collègue propose un flan coco. Vous trouvez l'idée intéressante et vous l'aidez à mettre en forme la recette.

Recette de Flan Coco (source : carnet de recette de la grand-mère de Louis)***Pour 8 personnes****400 mL de lait concentré sucré**450 mL de lait de coco**4 oeufs**125g de noix de coco râpée**Zeste d'1/2 citron vert**cannelle, muscade****pour le caramel :****55g de sucre de canne**90 ml d'eau**1 - Séparer les jaunes des blancs d'œufs.**2- Avec les jaunes d'œufs, verser le lait concentré sucré avec le lait de coco.**3- Ajouter la noix de coco, les épices, les zestes et mélanger le tout.**4- Monter les blancs en neige. Les mélanger délicatement avec la pâte.**5- Réaliser le caramel.**6- Caraméliser le fond du moule.**7- Faire cuire au four au bain-marie à thermostat 7-8 pendant 45 minutes.***Les pesées et les mesures**

1. Préparez les ingrédients pour la réalisation du caramel (pour 8 personnes).

2. Sur le schéma du verre mesureur, **positionnez les volumes** des autres liquides nécessaires à la recette.



Les arrondis

Suite de la situation :

Sa cheffe de cuisine lui demande d'estimer le prix de vente d'une part de flan, sachant que le restaurant prend une marge de 20 % sur le prix de revient.

Document 1 – Commande des ingrédients pour la recette pour 8 personnes :

 1.43 € 3.60 € / kg Lait concentré sucré Nestlé 8% MG - 397g	 1.75 € 4.38 € / l Lait de coco Ayam	 1.45 € 0.36 € / p Oeufs frais Bio Village Plein air Bio - x4	 0.93 € 7.44 € / kg Noix de Coco Râpée Tablier Blanc - 125g	 0.40 € Citron vert 1p n/n/n	 2.27 € 4.54 € / kg Sucre de canne Bio Ethiquable En poudre - 500g
---	--	--	--	---	---

NB : La recette nécessite qu'1/2 citron donc le prix de l'ingrédient pour la recette est de 0,20 €
La recette nécessite 55g de sucre donc le prix de l'ingrédient pour la recette est de 0,25 €

1. Calculez le prix de revient pour 8 personnes :

2. Calculez le prix de revient pour 1 personne :

.....

3. Arrondissez le prix de revient au dixième :

4. Calculez le prix de vente pour une personne en prenant en compte la marge de 20 % :

.....

.....