

Adapter les prestations en fonction du nombre de clients

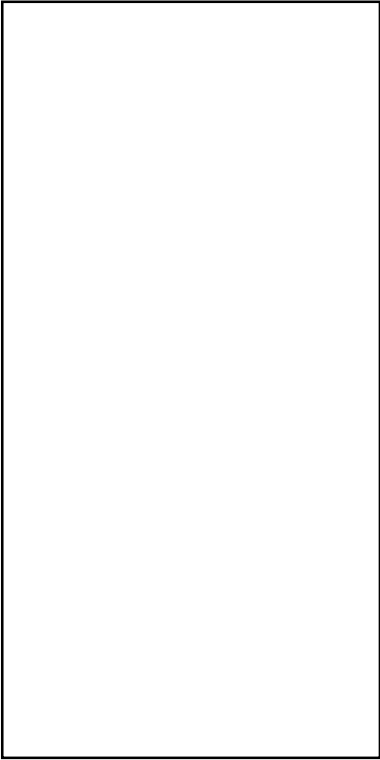
Le bar d’un hôtel propose sur sa carte le daiquiri qui est un cocktail originaire de Cuba.  
La liste des ingrédients nécessaire à la préparation du daiquiri est donnée dans le tableau ci-dessous :

ingrédients	Proportion (en %)	Coût (en €/cL)
Sucre de canne	10	0.03
Jus de citron	30	0.07
Rhum blanc	60	0.114



I- Les proportions

1- Dans le récipient ci-dessous, représenter les quantités chaque ingrédient en respectant les proportions :



Dans ce bar, le cocktail daiquiri est servi dans un verre de 30 cL

2- Dans un verre de daiquiri, quelle quantité de Rhum blanc y-a-t-il ?

.....

.....

.....

3- Nous allons essayer de déterminer le coût de revient d’un verre de daiquiri.

► Proposer une méthode pour répondre à cette problématique.

**II- Comment faire des bénéfices ?**

Le verre de daiquiri est facturé 8,00€dans ce bar.

1- Quelle est la recette (en euros) si 21 clients commandent un daiquiri ?

.....  
.....  
.....

2- Le coût de revient pour le bar d’un verre de daiquiri est de 2,77€  
Quel est le bénéfice (en euro) réalisé par le bar ?

.....  
.....  
.....

Chaque vendredi, ce bar organise un *Happy Hour* où il y a une réduction de 30 % sur tous les cocktails

3- Déterminer le prix d’un daiquiri durant l’Happy Hour :

.....  
.....  
.....

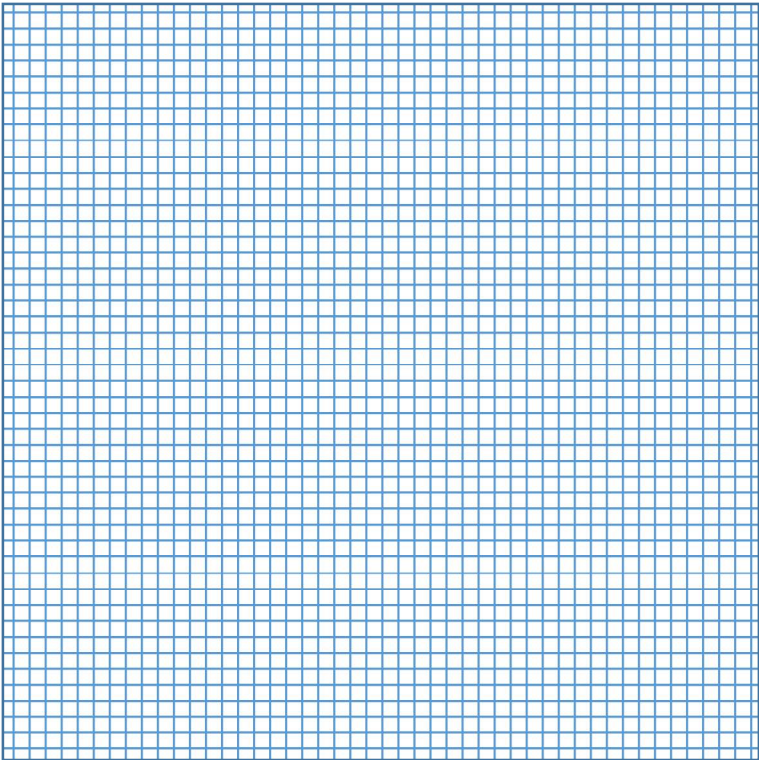
4- Calculer alors la recette (en euros ) pour 35 commandes de daiquiri durant l’Happy Hour :

.....  
.....  
.....

**III- Prévoir des quantités**

On s’intéresse au jus de citron (ingrédient nécessaire à la réalisation d’un daiquiri).

Nombre de verres	Coût du jus de citron
1	.....
2	1,26 €
.....	1,89 €
5	3.15 €
10	.....
15	.....
20	.....



1- Déterminer les valeurs manquantes du tableau ci-dessus.

2- Représenter alors le coût du jus de citron en fonction du nombre de verres préparés dans le graphique ci-contre