



Référentiel des activités professionnelles

Compétences	Connaissances
<ul style="list-style-type: none"> ➤ C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires 	<p><i>La définition des termes culinaires courants</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> ➤ C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des produits 	<p><i>La définition de la qualité globale, sa caractérisation</i> <i>La définition de la qualité sanitaire, de la qualité marchande, de la qualité organoleptique</i> <i>L'identification et la caractérisation des différentes certifications (International System Organisation, Haute Qualité Environnementale...)</i> <i>L'identification des méthodes et procédures professionnelles mises en place dans le cadre des contrôles et autocontrôles</i></p>

Programme de mathématiques

Capacités	Connaissances
<p>Algèbre – Analyse : Résolution d'un problème du premier degré</p>	
<p>Traduire un problème par une équation ou une inéquation du premier degré à une inconnue. Résoudre algébriquement, graphiquement sans ou avec outils numériques (grapheur, solveur, tableur) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - une équation du premier degré à une inconnue ; - une inéquation du premier degré à une inconnue. <p>Choisir et mettre en oeuvre une méthode de résolution adaptée au problème.</p>	<p>Équation du premier degré à une inconnue. Inéquation du premier degré à une inconnue. Intervalles de \mathbb{R}.</p>

Les huîtres sont classées en 2 grandes espèces :

La creuse



Les mentions complémentaires et les calibres sont définis par un accord interprofessionnel. Ces mentions prennent en compte l'indice de remplissage.

Calibres (poids moyen de l'huître) :

- n°5 : 30 g à 45 g
- n°4 : 46 g à 65 g
- n°3 : 66 g à 85 g
- n°2 : 86 g à 110 g
- n°1 : 111 g à 150 g
- n°0 : au-delà de 151 g

Ainsi, un colis de 15 kg d'huîtres n° 1 correspond au moins à 108 huîtres, tandis qu'un colis de même poids d'huîtres n°5 comporte au moins 360 huîtres.

L'indice de qualité est l'indicateur du taux de remplissage de votre huître.

Pesez l'huître fermée. Ouvrez-la, ensuite, retirez toute l'eau, récupérez la chair égouttée et pesez-la.

L'indice de qualité se calcule en faisant le rapport entre le poids égoutté de l'huître et son poids brut non ouverte, le tout multiplié par 100.

Mentions complémentaires :

- **Huîtres fines** : huîtres creuses possédant un indice de remplissage compris entre 6,5 et 10,5 ;
- **Huîtres spéciales** : indice supérieur à 10,5 ;
- **Huîtres fines de claire** : huîtres fines affinées au moins 1 mois en claire à une densité de 20 huîtres au m² ; il existe une appellation label rouge, comportant un cahier des charges plus strict et l'obligation d'une coloration verte des branchies de l'huître. Cette coloration provient d'une algue, la navicule bleue, présente dans l'eau des claires et qui, filtrée par l'huître, colore les branchies de cette dernière en vert plus ou moins prononcé.
- **Huîtres spéciales de claire** : huîtres spéciales affinées 2 mois en claire à une densité de 10 huîtres au m² ;
- **Huîtres spéciales pousse en claire** : huîtres spéciales affinées au moins 4 mois en claire avec une densité de 5 à 10 huîtres au m².

La plate



Pour l'huître plate, il n'existe pas d'accord interprofessionnel concernant le calibrage, mais une règle d'usage professionnel. Les calibres sont différents :

Calibres (poids de 100 huîtres plates) :

- 000 : 10/12 kg
- 00 : 9/10 Kg
- 0 : 8 kg
- 1 : 7 kg
- 2 : 6 Kg
- 3 : 5 kg
- 4 : 4 kg
- 5 : 3 kg
- 6 : 2 kg

- « Ainsi, un colis de 15 kg d'huîtres creuses n° 1 correspond au moins à 108 huîtres, tandis qu'un colis de même poids d'huîtres n°5 comporte au moins 360 huîtres »

Cette affirmation est-elle correcte ? Justifier votre réponse.

.....
.....

Déterminer un encadrement du nombre **d'huîtres creuses** présentes dans un colis de 15 kg d'huîtres de Calibres :

- n°5 : de à huîtres
- n°4 : de à huîtres
- n°3 : de à huîtres
- n°2 : de à huîtres
- n°1 : de à huîtres
- n°0 : de à huîtres
-

- Déterminer le poids moyen des **huîtres plates** pour chaque calibre suivant :

- 000 : 10/12 kg, poids moyen entre 100 g et g
- 00 : 9/10 Kg, poids moyen entre g et g
- 0 : 8 kg, poids moyen égal à g
- 1 : 7 kg, poids moyen égal à g
- 2 : 6 Kg, poids moyen égal à g
- 3 : 5 kg, poids moyen égal à g
- 4 : 4 kg, poids moyen égal à g
- 5 : 3 kg, poids moyen égal à g
- 6 : 2 kg, poids moyen égal à g

- Ecrire la formule permettant de calculer l'indice de qualité (ou de remplissage) I en fonction de m_0 et de m_1 .

m_0 est la masse, en grammes, de 20 huîtres creuses avant ouverture,

m_1 est la masse, en grammes, de la chair égouttée de ces mêmes 20 huîtres.

.....
.....

Quel est la quantité, en grammes, de chair d'huîtres dans 2 kg d'huîtres fines dont l'indice de remplissage est de 10,5 ?

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

➤ Les huitres à la douzaine ?

La mesure traditionnelle de la vente d’huitres est **la douzaine**.

Comptage d’une douzaine sur une main.

Prenons le calibre d’huitre le plus couramment consommé, le calibre N°3 avec un prix au kilo de 8 euros. Calculer la différence de prix payé par un client qui prend 4 douzaines d’huitres qui pèsent toutes 66 g et un client B qui prend 4 douzaines d’huitres qui pèsent toutes 85 g :

.....

.....

.....

➤ Un mix de la douzaine et du poids

Dans la pratique, 95% des clients utilisent toujours le système de la douzaine. C’est bien utile pour le comptage et une répartition égale entre les convives. La différence va venir du pesage, qui va assurer au consommateur de payer le poids exact des huitres qu’il a choisi.

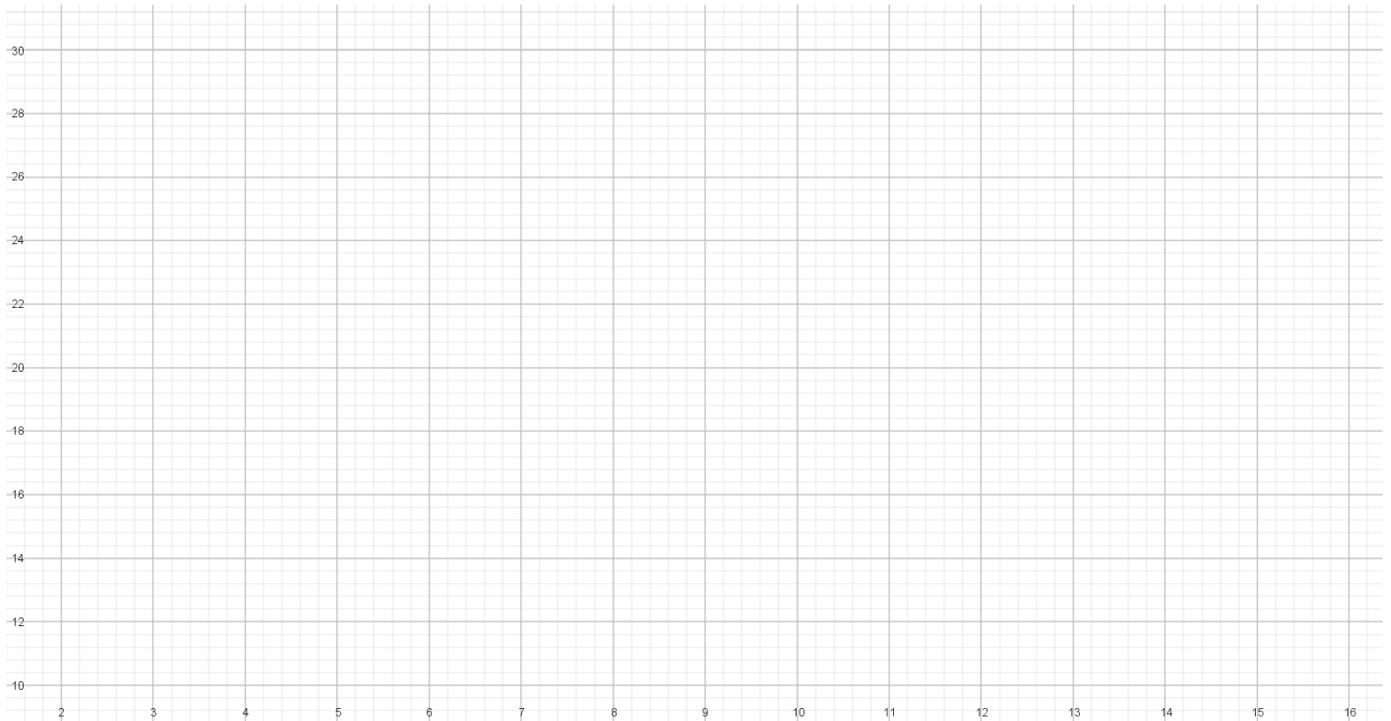
The screenshot displays five product listings for oysters:

- Bourriche Huitres 2kg**: 57.50 € T.T.C. (En stock)
- Bourriche Huitres 3kg**: 67.50 € T.T.C. (En stock)
- Bourriche Huitres 4kg**: 77.50 € T.T.C. (En stock)
- Bourriche 5 Douzaines d'Huitres**: 109.00 € T.T.C. (En stock)
- La Bourriche 12 douzaines d'huitres N°4**: 147.00 € T.T.C. (En stock)

• Compléter le tableau suivant :

Poids de la bourriche, en kg	2	3	4	7	12
Prix	57,50	67,50	77,50	109,00	147,00
Prix au kg, au centime près					

- Représenter graphiquement dans le repère suivant le prix au kg en fonction du poids de la bourriche :



- Le prix au kg est-il proportionnel au poids de la bourriche ? Justifier votre réponse

.....

.....