

Recette du porc au caramel.

Etape N°1 : Scanner le QR Code ci-dessous et lister les ingrédients ainsi que les quantités pour 2 personnes. <https://youtu.be/HAGy7oRwKq8>



| Ingrédients | Quantité/recette | Poids/volume réel |
|-------------|------------------|-------------------|
| Oignon | 1 pièce | 0.100 kg |
| Carotte | 1 pièce | 0.120 kg |
| Cacahuète | 1 poignée | 0.050 kg |
| Sauce soja | 1 C à soupe | 2 cl |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

| Ingrédients | Quantité pour 2 personnes | Quantité pour 22 personnes |
|-------------|---------------------------|----------------------------|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

1.2 : Complétez le tableau avec les quantités nécessaires pour 22 personnes.

1.3 : Combien d'étapes sont nécessaires pour la réalisation de ce plat ?

.....

1.4 : Que signifie le terme émincer ?

.....

1.5 : Ce plat est-il très calorique ? Pourquoi ?

.....

.....

1.6 : Essayez de trouver une recette ayant un apport plus faible en calorie.

.....

.....

.....

.....

.....

3.1 A partir du cout de revient : portion que vous avez calculé à l'étape 2, calculer le **Prix de Vente Hors Taxe** d'une portion de porc au caramel en appliquant la formule ci-dessous et en déduire le coefficient multiplicateur.

Formule à utiliser : *Coûts des matières premières (environ 25 %) + 20 % de charges fixes + 40% de charges de personnels + bénéfice (15 %) = prix de vente hors taxe.*

Le prix de vente hors-taxa est de :

Le montant de la TVA est de :

Le prix de vente toutes taxes comprises est de :

Le coefficient multiplicateur est de :