

LE RÉSEAU DE CRÉATION ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES

Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie de Strasbourg pour la Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel.

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

Académie :	Session:
Examen:	Série:
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Epreuve/sous épreuve :	
NOM:	
(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'ép Prénoms :	ouse) N°du candidat
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)
 	Appréciation du correcteur
Note:	

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

Sujet

Vous écrirez directement vos réponses aux emplacements prévus. Ce sujet comporte 7 pages (dont 2 annexes). Vous devez remettre la totalité du document à la fin de l'épreuve.

L'usage de la calculatrice est autorisé.

Le matériel autorisé comprend toutes les calculatrices de poche y compris les calculatrices programmables, alphanumériques ou à écran graphique à condition que leur fonctionnement soit autonome

et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimante

(Réf. C n°99-186 du 16-11-1999).

Brevet professionnel Cuisinier	Session 2014		SUJET
Mathématiques	Durée : 2 h	Coefficient: 3	Page 1/7

Exercice 1 (6 points)

Nicolas, jeune restaurateur est installé depuis peu dans une petite ville. Lors de « la semaine du goût », il a ouvert sa cuisine au public en proposant des « ateliers découvertes ». Cette initiative s'est révélée intéressante et Nicolas aimerait renouveler cette expérience plusieurs fois dans l'année. Afin de mieux connaitre sa clientèle, il a remis à chaque participant un questionnaire dans lequel il demandait notamment leur âge. Les données concernant cette question sont rassemblées dans le tableau suivant :

Age des participants	Effectif	Fréquence en %	ECC
[16 ; 26 [18		
[26 ; 36 [24	30	
[36 ; 46 [6	·	
[46 ; 56 [35	
[56 ; 66 [4	<u> </u>	
total	80	, ,0	

Breve	t professionnel Cuisinier	SUJET	Session 2014	Mathématiques	Page 2/7
	En déduire l'âge média ette valeur.	n des participar	nts et expliquer p	oar une phrase ce que	signifie
 	Tracer sur l'annexe 1 le	e polvaone des	effectifs cumulé	s croissants.	
4.	Déterminer le nombre d	ie participarits a	iges de moins d	e 40 ans.	
1	Dátarminar la nombra a	lo participante â	igás do moins d	o 46 ans	
0.	25				
3	Calculer l'âge moyen de	es participants			
2.	Compléter la colonne d	es ECC (effecti	fs cumulés crois	sants).	
)		
1.	Compléter la colonne d	es effectifs et d	es fréquences. [Détailler le calcul d'une	e fréquence.

Mathématiques

Page 2/7

Exercice 2 (3 points)

Pour clôturer cette « semaine du goût », la municipalité a organisé un marché des saveurs. Nicolas et ses collègues charcutier et boulanger ont réservé un espace de 90 m² pour une somme de 200 €. Ils veulent se partager les frais de location proportionnellement à la superficie du stand de chacun. L'espace réservé au boulanger est de 27 m², celui du charcutier de 18 m² et celui de Nicolas de 45 m².

Calculer la somme due par chacun :	
	<u>;0</u>
	7.65
	10, 20

Exercice 3 (4,5 points)

Le stand « Vignes et Montagnes » a particulièrement intéressé Nicolas qui a fait une commande. Il a reçu la facture suivante où certaines valeurs sont illisibles. Retrouver les valeurs manquantes. Arrondir au centième.

Nom du cru	Nombre de bouteilles	Prix unitaire en euros	Montant en euros
Côte du Jura blanc	125	5,20	
Côte du Jura rouge		5,90	885,00
Vin de Savoie Abymes	75		360,00
Roussette de Savoie		5,05	
2,		Total brut	2 147,50
		Remise (%)
		Net hors taxe	
		T.V.A. (20 %)	
		Montant T.C.C.	2 319,30

Brevet professionnel Cuisinier	SUJET	Session 2014	Mathématiques	Page 3/7
---------------------------------------	-------	--------------	---------------	----------

Exercice 4 (6,5 points)

L'un des stands ayant le plus retenu l'attention des visiteurs est celui d'une association de maraichers qui propose de fournir chaque semaine (pendant 30 semaines) des paniers de fruits et légumes de leur production. Trois formules sont proposées :

Formule A: dix-huit euros le panier

Formule B : une cotisation annuelle de soixante euros, le prix du panier est alors de douze

Formule C : une cotisation annuelle de trois cents euros qui permet le retrait d'un panier chaque semaine.

1. Calculer le coût de huit et trente paniers avec chacune des trois formules et compléter le tableau suivant :

	Prix pour 8 paniers	Prix pour 30 paniers
Formule A		
Formule B	IET CEON	
Formule C	5 Res	

2. On désigne par x le nombre de paniers achetés. Les fonctions f, g et h modélisent respectivement les formules A, B et C. Elles sont définies sur l'intervalle [0 ; 30].

Exprimer en fonction de \boldsymbol{x} :

$$f(x) = \dots$$

$$g(x) = \dots$$

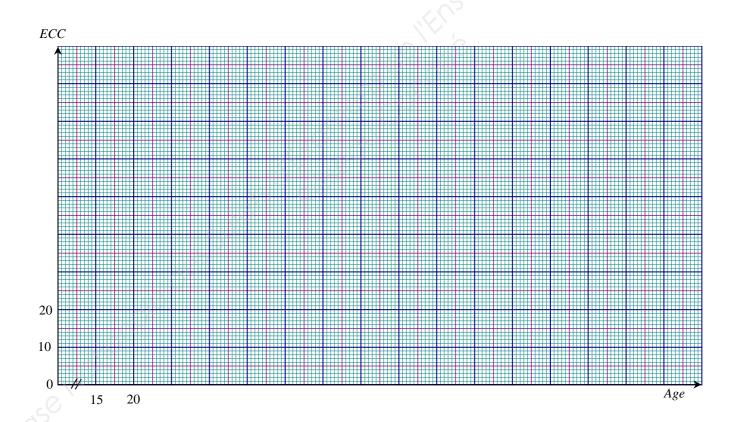
$$h(x) = \dots$$

3. Relie	er chaque fonction à la prop	osition qui con	vient :
$f \square$	☐ fonction affine	$f \square$	☐ traduit une situation
$g \square$	☐ fonction linéaire	g \square	de proportionnalité ☐ ne traduit pas une situation
h 🗆	☐ fonction constante	h 🗆	de proportionnalité
	•		phiques C_f , C_g et C_h des trois
fonc	tions déterminées à la quest	ion 2 (pour 0 ≤	$\leq x \leq 30$).
	erminer graphiquement (on la coordonnées des points I et I		s de construction sur le graphique),
I est le point d'	intersection des représentati	ons graphique	$s C_f et C_g $ $I ($
l' est le point d	'intersection des représentat	ions graphique	es C_g et C_h I'()
6. A l'a	ide des réponses précédente	es, compléter l	es phrases suivantes :
• Pour	paniers achetés les	s tarifs des forr	nules A et B sont équivalents.
• Pour	paniers achetés les	s tarifs des forr	nules B et C sont équivalents.
 Pour 14 	paniers achetés au cours de	e la saison, la f	formule est la plus avantageuse.
Pour 22	paniers achetés au cours de	e la saison, la f	formule est la plus avantageuse.

Brevet professionnel Cuisinier	SUJET	Session 2014	Mathématiques	Page 5/7

<u>ANNEXE 1</u>

Polygone des effectifs cumulés croissants



ANNEXE 2

