



LES



Le petit chaperon rouge passe ses vacances chez sa grand-mère qui lui propose de préparer des crêpes selon la recette suivante :

<i>6 oeufs</i>
<i>500 g de farine</i>
<i>1 L de lait</i>
<i>5 cuillères à soupe de sucre en poudre ou 70g</i>
<i>1 sachet de sucre vanillé</i>
<i>3 cL d'huile</i>



Mais le petit chaperon rouge souhaite faire un nombre différent de 24, tout en gardant les proportions de la recette originelle.

### **I) Les quantités...**

- 1) Ecris les quantités nécessaires pour chaque ingrédient si on prépare 12 crêpes !

<i>oeufs</i>	
<i>farine</i>	
<i>lait</i>	
<i>sucre</i>	
<i>sucre vanillé</i>	
<i>huile</i>	

2) Le petit chaperon rouge souhaite maintenant préparer 96 crêpes.  
 Dans une feuille de calcul tableur :

a) reproduire le tableau suivant contenant les proportions de la recette originelle de sa grand-mère :

	A	B	C	D	E
1		nombre de crêpes			
2		24	12		
3	ingrédients				
4	œufs	6			
5	farine				
6	lait				
7	...				
8	...				
9	...				
10					

b) Dans la ligne 3 du tableau précédent, calculer, à l'aide de formules, les quantités de chaque ingrédient nécessaires à la préparation de 96 crêpes.

En B3, je saisis la formule : .....

c) Ecris les quantités obtenues pour chaque ingrédient dans le tableau précédent. (en ligne 3)

d) Dans la ligne 4 du tableau précédent, calculer, à l'aide de formules, les quantités de chaque ingrédient nécessaires à la préparation des crêpes utilisant seulement 6 œufs.

En B4, je saisis la formule : .....

e) Combien de crêpes le petit chaperon rouge pourra-t-il faire ?.....

f) Quelles sont les quantités obtenues pour chaque ingrédient ?

Remplir la colonne B du tableau.

g) Quel coefficient permet de passer des quantités de 24 crêpes aux

quantités pour 150 crêpes ? .....

h) Dans la colonne D du tableau précédent, calculer, à l'aide de formules, les quantités de chaque ingrédient nécessaires à la préparation de 150 crêpes .

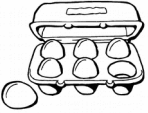





i) Quelles sont les quantités obtenues pour chaque ingrédient ?  
*Remplir la colonne E du tableau .*

## II) Les courses pour 250 crêpes...

Le petit chaperon rouge s'est décidé : ce sera 250 crêpes car il veut inviter plein d'amis !

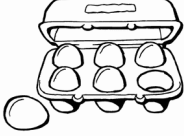





Trouve le prix sur internet de tous les ingrédients qu'il faut pour réaliser cette recette.



	Prix unitaire	quantité	Prix pour 250 crêpes
 oeufs			
 farine			
 lait			
 Sucre			
 Sucre vanillé			
 Huile			



Coup de pouce : tarifs donnés :

<p>oeufs</p> 	<p>2,08€ la douzaine (1,97€ pour 20 discount)</p>	
<p>farine</p> 	<p>0,58€ le kilo</p>	
<p>lait</p> 	<p>3,78€ les 6L</p>	
<p>Sucre</p> 	<p>1,38€ le kg</p>	
<p>Sucre vanillé</p> 	<p>2,35€ les 10 sachets</p>	
<p>Huile</p> 	<p>3,16€</p>	

**III) La facture pour 250 crêpes...**  
à remplir sur la feuille 2 du document tableur.