



MODULE IT - ACTIVITÉS PRÉPARATOIRES

DEVOIRS DE MATHÉMATIQUES

Compte tenu des ingrédients, du prix de gros par kilogramme et de la quantité, calculez le coût total des matières premières d'une recette de streaming à l'aide du tableau suivant.

Matières premières / Ingrédients	Prix de gros par KG	Mesure de la quantité	Quantité	Coût unitaire
	€ -			€ -
	€ -			€ -
	€ -			€ -
	€ -			€ -
	€ -			€ -
	€ -			€ -
	€ -			€ -
	€ -			€ -
	€ -			€ -
	€ -			€ -
	€ -			€ -
TOTAL				€ -

À titre indicatif, le coût des matières premières représente 38 % du revenu imposable.

À l'aide de propositions et de pourcentages, calculez le coût fixe (30 % de la base imposable), le travail de l'employeur (30 % de la base imposable) et la TVA à 22 %.

Enfin, calculez le prix de vente total de l'ordonnance.

	%	€
MATIÈRES PREMIÈRES	38%	
COÛTS FIXES <i>Par exemple, le loyer, l'électricité, l'eau, le gaz, les employés...</i>	30%	
EMPLOYEUR	32%	
IMPOSABLE		
TVA	22%	
PRIX DE VENTE TOTAL		

