

POURCENTAGES

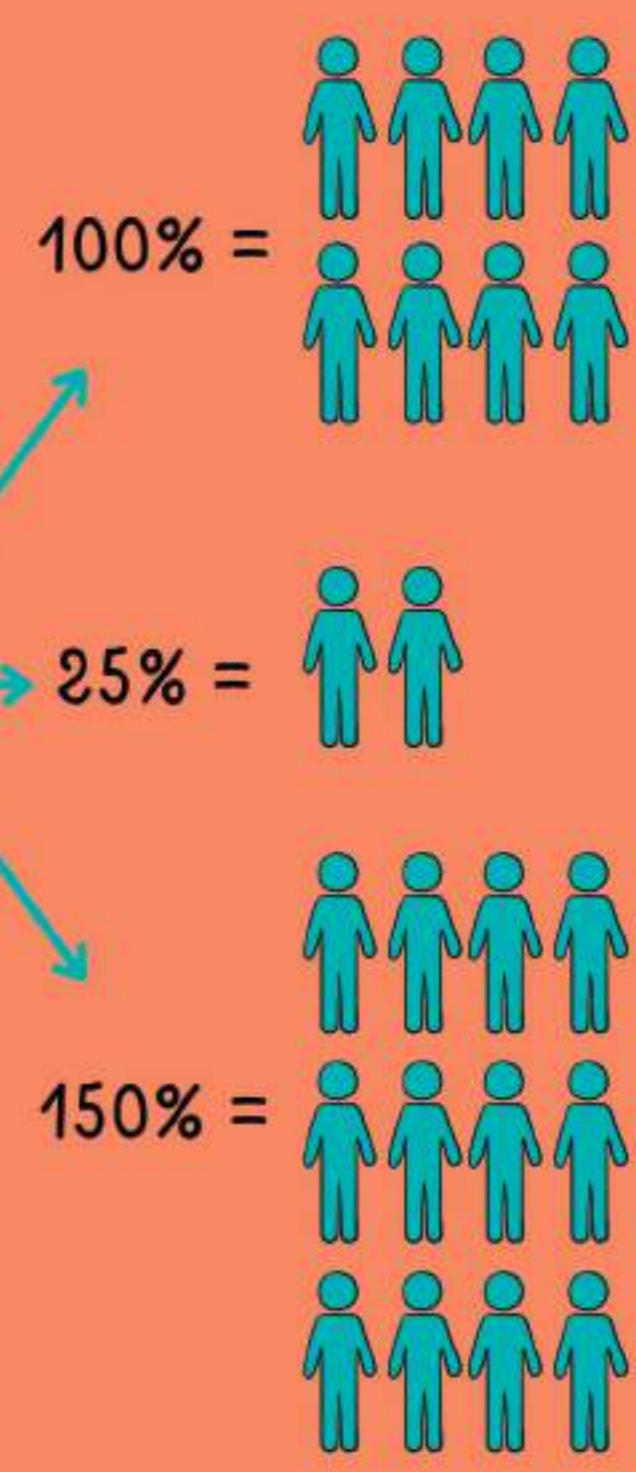
HELLO, JE SUIS POURCENTAGE



QU'EST-CE QUE C'EST ?

JE SUIS UNE MANIÈRE D'ÉCRIRE LES NOMBRES SOUVENT UTILISÉE POUR METTRE EN ÉVIDENCE UNE PROPORTION

PAR EXEMPLE POUR UNE POPULATION:

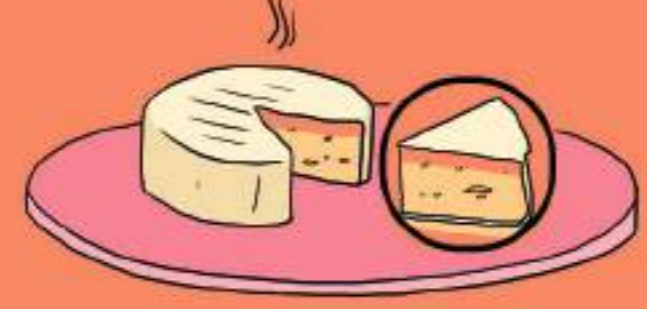


ET ON PEUT FAIRE DE MÊME AVEC

UNE SOMME D'ARGENT



UN CAMEMBERT



ET BEAUCOUP D'AUTRES CHOSE !

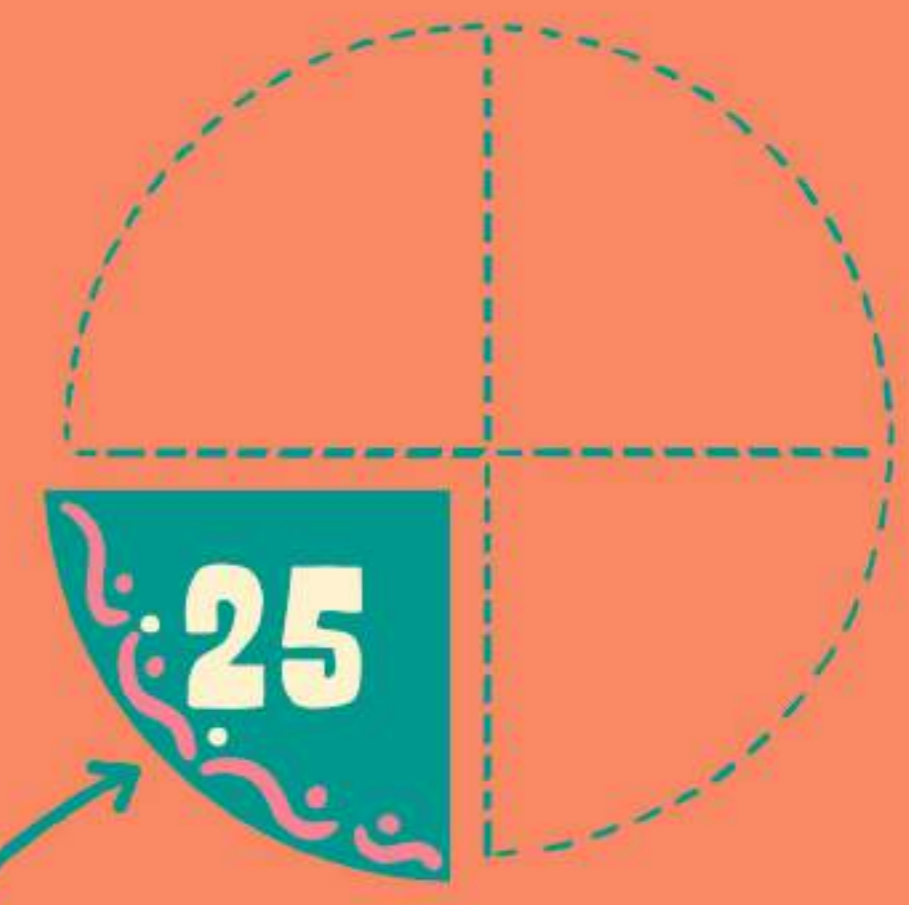
JE SUIS UTILE POUR DÉTERMINER DES PROPORTIONS

COMMENT ÇA MARCHÉ ?

ON ATTRIBUE À CE GÂTEAU LA VALEUR DE 100 (COMME S'IL Y AVAIT 100 PARTS)



DÉCOUpons MAINTENANT CE GÂTEAU EN QUATRE ET PRÉLEVONS UNE PART



SI LE GÂTEAU ENTIER VAUT 100, CETTE PART VAUT 25. DONC $1/4 = 25\%$

$$\frac{25}{100} = 0,25 = 25\%$$

FRACTION

ÉCRITURE DÉCIMALE

POURCENTAGE

ADÈLE, CHEFFE-PÂTISSIERÈ

JE M'APPELLE ADÈLE ET JE SUIS CHEFFE-PÂTISSIERÈ.

ENTRE LES ORDRES DE GRANDEUR, LES RECETTES, LA TEMPÉRATURE DU FOUR, LE TEMPS DE CUISSON PAR RAPPORT À UNE MASSE, LES VOLUMES, JE JONGLE AVEC LES CHIFFRES TOUT LE TEMPS !

LES MATHS ? J'AI UN CARNET REMPLI DE CALCULS QUE J'UTILISE TOUS LES JOURS !

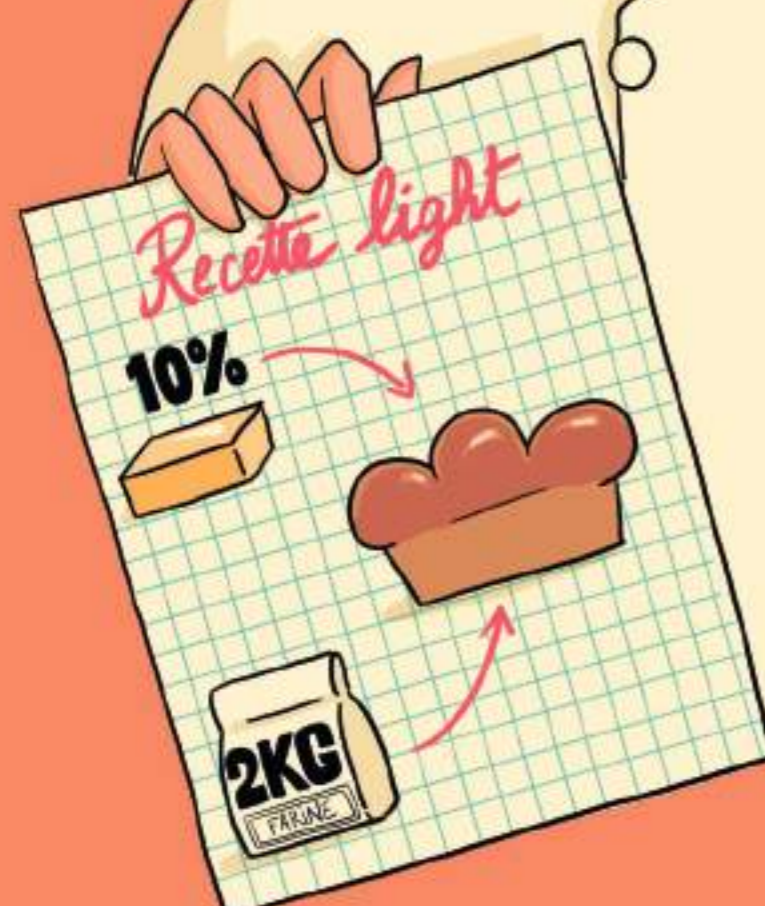


AVEC DU BEURRE DEDANS !

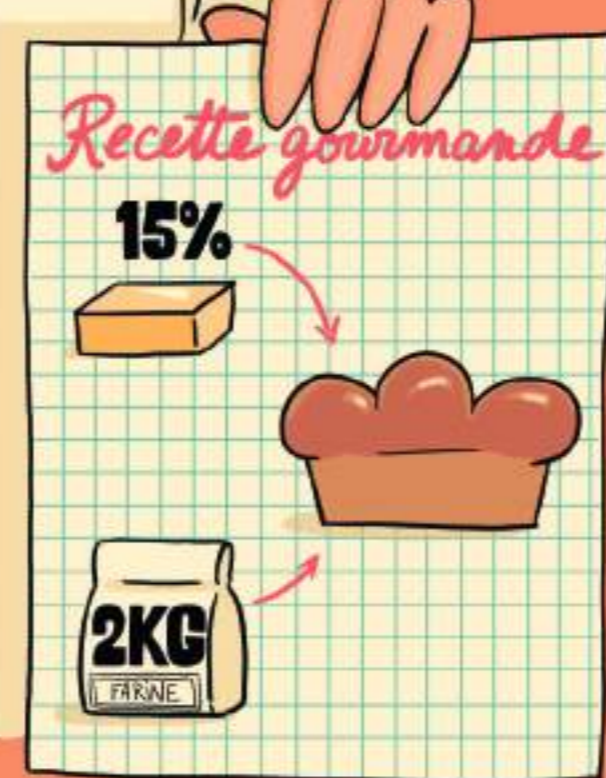
JE SOUHAITE PARTICIPER AU CONCOURS DE LA MEILLEURE BRIOCHE DE FRANCE.

JE DOIS REPRODUIRE MES 2 RECETTES EN ADAPTANT LES QUANTITÉS POUR FAIRE GOÛTER À MES AMIS AFIN DE SÉLECTIONNER LA MEILLEURE

DANS MA PREMIÈRE RECETTE, LE BEURRE REPRÉSENTE 10% DU POIDS DE LA FARINE.



DANS MA DEUXIÈME RECETTE, LE BEURRE REPRÉSENTE 15% DU POIDS DE LA FARINE



VU LE NOMBRE D'INVITÉS, IL ME FAUDRA 2KG DE FARINE POUR CHACUNE DES RECETTES.

• MA FORMATION •

CAP PÂTISSIER + BAC PRO PÂTISSERIE
BTS HOTELIERIE RESTAURATION
+ STAGES ET FORMATIONS SPÉCIALISÉES

COMBIEN DE BEURRE DOIS-JE METTRE ?

$$\frac{10}{100} \times (2\text{KG}) = 0,2\text{KG}$$

IL FAUDRA 0,2KG SOIT 200G DE BEURRE POUR CETTE RECETTE

TOUS CES CALCULS POUR CONCLURE QU'AVEC PLUS DU BEURRE C'EST MEILLEUR !

$$\frac{15}{100} \times (2\text{KG}) = 0,3\text{KG}$$

ET POUR CELLE-CI, IL FAUDRA 300G DE BEURRE

