

Entrainement 54	
Savoirs faire	Solveur
Pré-Requis	Aucun
Durée	6 minutes

1. Ouvrir Excel
2. Activer l'onglet : Développeur
3. Saisir les données suivantes et programmer le calcul de la recette.

	A	B	C	D
1	Prix de revient repas Association			
2		Quantités Gr/Cl	Prix unitaire kilo/litre	Total
3	Foie gras	40	31,00 €	1,24 €
4	Gigotin des alpes	125	13,00 €	1,63 €
5	Soufflé de légumes	60	7,62 €	0,46 €
6	Fromage blanc	80	8,38 €	0,67 €
7	Omelette norvégien	80	12,20 €	0,98 €
8			Total	4,97 €

4. Saisir les contraintes suivantes pour obtenir un prix de revient de 5,40 €.

Contraintes :

- foie gras >= à 30 g,
- gigotin >= à 100 g,
- soufflé >= à 40 g,
- fromage >= à 50 g,
- omelette > à 50 g.

5. Lancer le solveur
6. Fermer le classeur
7. Fermer les applications