

Valérie Berthéas, cuisinière



Après avoir enseigné les arts plastiques, j'ai décidé de vivre d'une autre de mes passions : la cuisine.

J'ai pris un congé de formation il y a une dizaine d'années pour passer le CAP de cuisine.

Depuis, j'ai travaillé à mon compte ou avec d'autres restaurateurs.

J'ai réalisé entrées et desserts en tant que second de cuisine dans un centre d'hébergement accueillant enfants ou adultes, et je suis actuellement employée très polyvalente dans une auberge rurale.

**Dans mon métier,
Math y est !**

J'utilise les Maths pour :

- calculer des grammages
- estimer des quantités (masses ou volumes)
- gérer des stocks de matières
- convertir des unités (mL en cL, L en cm³...)
- résoudre le problème ci-dessous :

Panacotta à gogo

Je connais la recette de la panacotta pour 10 personnes. Il me faut :

- 500mL de lait
- 500mL de crème à 35% de matière grasse
- 150g de sucre roux
- 10g de gélatine
- du coulis de fruits rouges au final.

Je fais chauffer le lait, la crème et le sucre sans faire bouillir, puis j'ajoute la gélatine hors du feu et je fouette l'ensemble.

Il reste à verser équitablement dans des ramequins individuels et à laisser prendre au minimum 3h au frais, avant d'agrémenter avec le coulis coloré !

Au service de midi, 84 enfants affamés sont attendus.

Dans mon stock figurent du lait conditionné en pack d'un litre, de la crème en pot d'un litre aussi et du sucre roux en sachet d'un kilogramme.

Rapports :
* $1 \text{ mL} = 1 \text{ millilitre} = 1 \text{ millième de litre}$
donc $1 \text{ L} = 1\,000 \text{ mL}$
* $1 \text{ kg} = 1\,000 \text{ g}$
(le préfixe "kilo", placé devant une unité, la multiplie par 1 000)

1) Combien de packs de lait, de pots de crème et de sachets de sucre roux de mon stock vont servir pour ce dessert ?

2) Le reste de ces contenants suffira-t-il pour les panacotta des 6 accompagnateurs ?

3) Quelle masse de gélatine faut-il pour tout le monde ?