

## Le café

Q.03.1. Dans l'emballage sous vide, à quoi sert la valve unisens, monodirectionnelle ?

Q.03.2. Quels sont les quatre chiffres « clés » d'un espresso réussi ?



Q.03.3. Sur quelle partie de notre cerveau, agit la caféine ?

Q.03.4. Quelle est la couleur de la caféine ?

Q.03.5. Quel est l'odeur de la caféine ?

Q.03.6. Quel est le goût de la caféine ?

Q.03.7. Vous achetez votre café 25 euros le kilogramme hors taxes, votre dosette de sucre 10 centimes hors taxes, le coût de fabrication de vos mignardises 40 centimes d'euros hors taxes, le napperon siglé coûte 10 centimes d'euros hors taxes. Vous vendez la tasse de café 2 euros.  
Quelle sera votre marge brute pour 1 kilogramme de café.

[Détail du calcul...](#)

[Recherche de la marge brute.](#)

Q.03.8. Vous achetez votre café Blue Mountain en dosette 40 euros la boîte hors taxes, votre dosette de sucre 10 centimes hors taxes, le coût de fabrication de vos mignardises 40 centimes d'euros hors taxes, le napperon siglé coûte 10 centimes d'euros hors taxes. Vous vendez la tasse de café 3 euros.  
Quelle sera votre marge brute pour 1 boîte de 100 dosettes de café.

[Détail du calcul...](#)

[Recherche de la marge brute.](#)

