Fiche 3a : Résoudre des problèmes

Problème 1 : le nettoyage du restaurant scolaire (d'après CAP Secteur 4 – Métropole, juin 2009)

Consigne générale

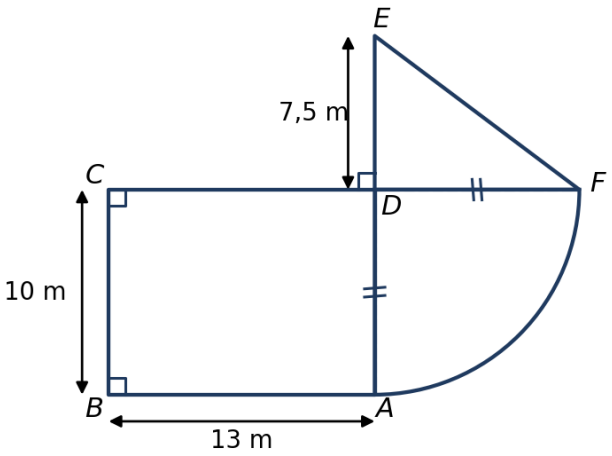
Il s'agit d'un **problème ouvert** : rédiger toute la démarche sur le cahier (informations utilisées, calculs posés, phrase-réponse). Toute trace de recherche, même incomplète, sera valorisée. Des **coups de pouce** sont disponibles. Appelle ton professeur si besoin.

Tous les ans, avant la rentrée scolaire, l'équipe d'entretien d'un lycée professionnel fait le nettoyage complet du restaurant scolaire.

L'autolaveuse du lycée étant en panne, la gestionnaire décide d'en louer une dans une entreprise spécialisée située à 45 minutes de route du lycée. La durée de location commence au départ de l'entreprise et se termine au retour de l'autolaveuse à l'entreprise.

☞ Aider la gestionnaire à évaluer le montant de la location.

Plan du restaurant scolaire (la figure ne respecte pas les proportions)



Informations sur l'autolaveuse louée

Données techniques (adaptées pour les besoins de l'exercice) :

- Rendement : **75 m² par heure**
- Largeur de travail maximale : 44 cm
- Vitesse de rotation : 140 tr/min
- Réservoir de récupération : 3 L
- Réservoir de solution : 2,2 L

Tarifs de location

Tarif horaire (toute heure entamée est facturée)	**15 €**
De 1 jour à 4 jours (par jour)	**85 €**
De 5 jours à 20 jours (par jour)	**65 €**