

JE DIRIGE MON RESTAURANT.

Donne un nom à ton restaurant:



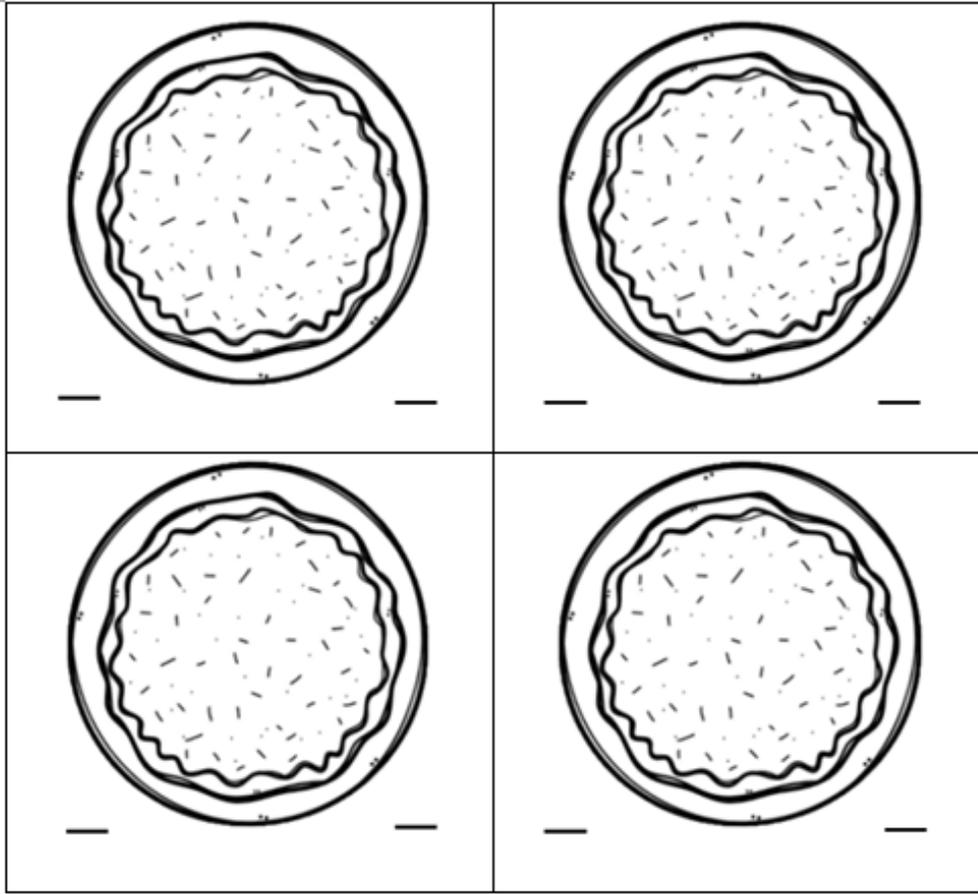
Le temps c'est de l'argent !

Il y a beaucoup de demande dans ton restaurant. Fais en sorte que la nourriture arrive à temps à la table de tes clients. C'est très important, sinon tu risques d'avoir des clients très en colère ! Vérifie les heures dans le tableau suivant (tu peux choisir l'heure qu'il est) et réponds aux questions.

Quelle heure est-il?	Tâche	Dessine l'heure limite
H	Une pizza met 15 minutes pour être cuisinée. Quelle heure sera-t-il lorsque le serveur l'apportera à tes clients?	
H	Une commande à emporter est prévue pour maintenant. Les clients appellent, ils auront 30 minutes de retard, à quelle heure la commande doit-elle être prête?	
H	Une famille fête un anniversaire, ils ont réservé une table et prévoient de rester environ 1h30. Quelle heure sera-t-il quand ils partiront?	

Préparation de pizzas

Tu as plusieurs clients affamés qui attendent leur pizza. Lis leur commande et fabrique leur pizza. En dessous, utilise les fractions pour décrire leur pizza.



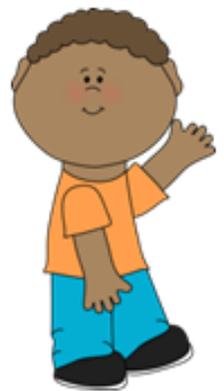
Jevoudrais une pizza
moitié champignons,
moitié poivrons svp.



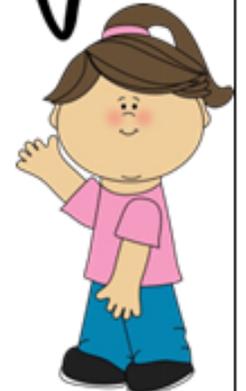
Une pizza avec un quart
de poivrons et le reste
avec du chorizo svp!



Puis-je avoir des olives
sur untiers de ma pizza
et du chorizo sur le reste?



Il me faudrait une pizza
avec un dixième d'olives et le
reste avec des champignons.

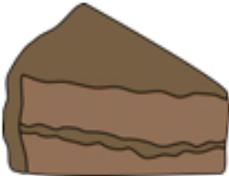
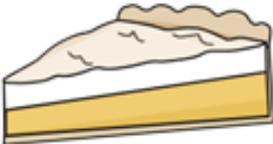


Journée spéciale dessert.

Aujourd'hui, tu as décidé de mettre en valeur les desserts de ton restaurant. Beaucoup de passants sont attirés et viennent prendre des desserts à emporter. Aide les enfants à choisir un dessert en fonction de ce qu'ils ont comme argent.

<p>Julie veut acheter un sundae.</p> 	<p>Combien a-t-elle d'argent? _____</p> <p>Peut-elle acheter un sundae? _____</p> <p>Combien faudra-t-il lui rendre? _____</p>
<p>Gabrielle voudrait un bol de fraises.</p> 	<p>Combien a-t-elle d'argent? _____</p> <p>Peut-elle acheter les fraises? _____</p> <p>Combien faudra-t-il lui rendre? _____</p>
<p>Malo tenterait bien le cupcake au chocolat.</p> 	<p>Combien a-t-il d'argent? _____</p> <p>Combien lui manque-t-il? _____</p> <p>Que peut-il prendre à la place? _____</p>
<p>Logan rêve de prendre trois donuts.</p> 	<p>Combien a-t-il d'argent? _____</p> <p>Combien lui manque-t-il? _____</p> <p>Combien peut-il prendre de donuts? _____</p>

→ Carte des desserts

 <p>Cupcake 2,95 €</p>	 <p>Cupcake au chocolat 3,95 €</p>	 <p>SUNDAE 5,95 €</p>
 <p>glace au chocolat 2,50 €</p>	 <p>glace à l'eau 1,75 €</p>	 <p>Gâteau au chocolat 2,75 €</p>
 <p>TARTE AU CITRON 2,75 €</p>	 <p>Bol de fraises 4,50 €</p>	 <p>Donuts 1,50 €</p>

C'est jour de paie !

Demain c'est jour de paye pour tes employés. Tu dois maintenant calculer combien tu leur dois.

Serveurs 10€00 / heure Cuisiniers 12€00 / heure Barmaid 9€00 / heure

Informations employés	Calcul
 <p>Prénom: Maxime L. Poste: Chef cuisinier Heures travaillées: 42</p>	
 <p>Prénom: Florent J. Poste: Serveur Heures travaillées: 33</p>	
 <p>Prénom: Laura P. Poste: Barmaid Heures travaillées: 19</p>	

C'est jour de paie !

Il est temps de rédiger les chèques à tes employés!



Maxime L.

Payez contre ce chèque : (Ecris en lettre) _____

à Maxime L.

€

A _____ Le ___/___/___ Signature:



Florent J.

Payez contre ce chèque : _____

à _____

€

A _____ Le ___/___/___ Signature:



Laura P.

Payez contre ce chèque : _____

à _____

€

A _____ Le ___/___/___ Signature:

Comment vont les affaires ?

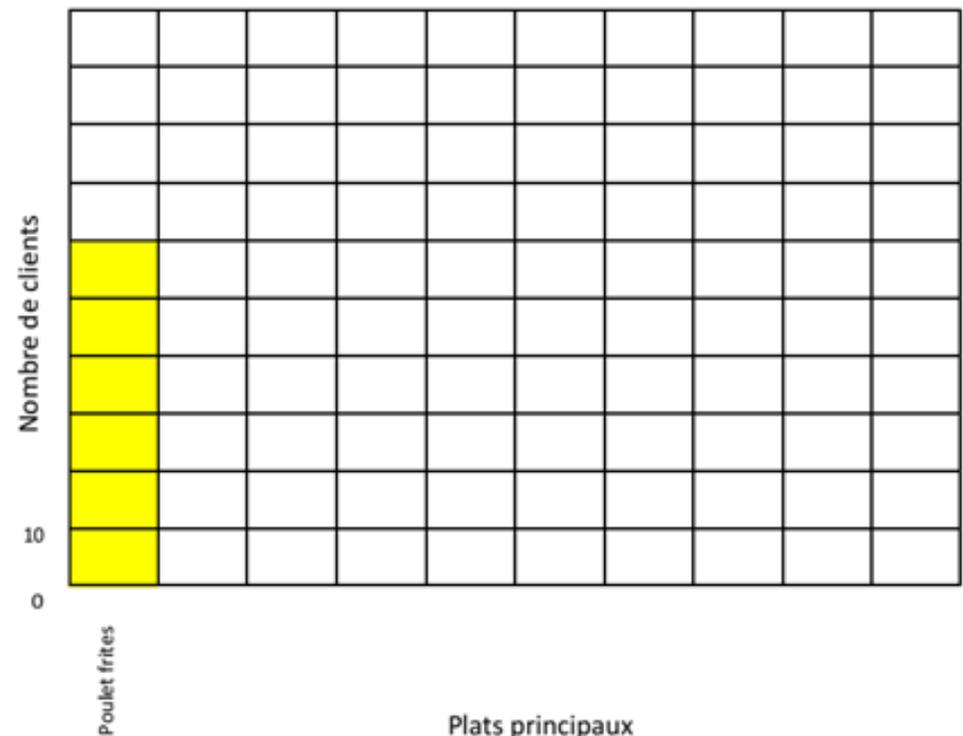
Ton restaurant a eu une première semaine chargée! Voici icile tableau du nombre de plats commandés. Utilise ce tableau pour construire un graphique et prendre des décisions importantes pour ton restaurant.

Plat principal	Nombre de personnes qui ont commandé
Poulet frites	60
Hamburger	75
Pizza	40
Pâtes à la bolognaise	25
Lasagnes	20
Salade Grecque	15
Sardines haricots verts	10

Comment vont les affaires ?

Voici venu le temps de dessiner ton graphique.

Pour cela, écris les plats principaux sur l'axe horizontal , pour l'axe vertical, chaque rectangle correspond à 10 clients. Ensuite, tu peux colorier les cases en fonction des données du tableau précédent.



Comment vont les affaires ?

Maintenant que ton graphique est dessiné, tu peux te poser les bonnes questions pour faire fonctionner ton restaurant à merveille!

A. Quel est le plat le plus populaire? _____

B. Quel est le deuxième plat préféré des clients? _____

C. Quels sont les deux plats les moins populaires? _____

D. Écris une information que t'a apporté ton graphique:

○ _____
