

# JE DIRIGE MON RESTAURANT

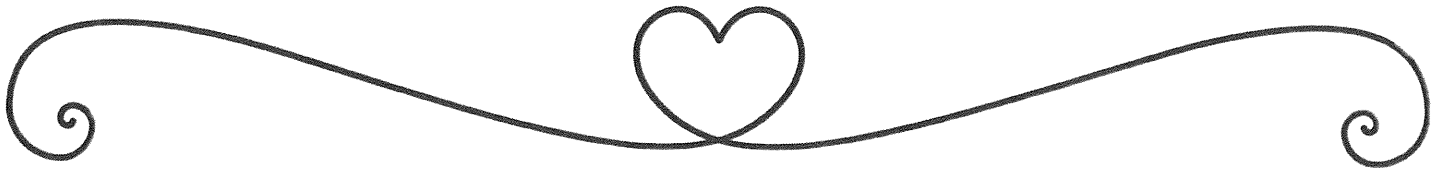
Donne un nom à ton restaurant:



Chez Dominique



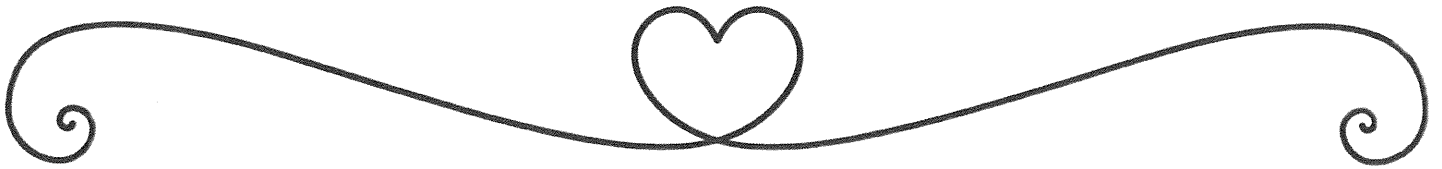
# LE TEMPS C'EST DE L'ARGENT!



Il y a beaucoup de monde dans ton restaurant. Faire en sorte que la nourriture arrive à temps à la table de tes clients 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
	11 H 30	Une pizza met 15 minutes pour être cuisinée. Quelle heure sera-t-il lorsque le serveur l'apportera à tes clients?	
	12 H 00	Une commande à emporter est prévue pour maintenant. Les clients appellent, ils auront 30 minutes de retard, à quelle heure la commande doit être prête?	
	12 H 15	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.



Champignons



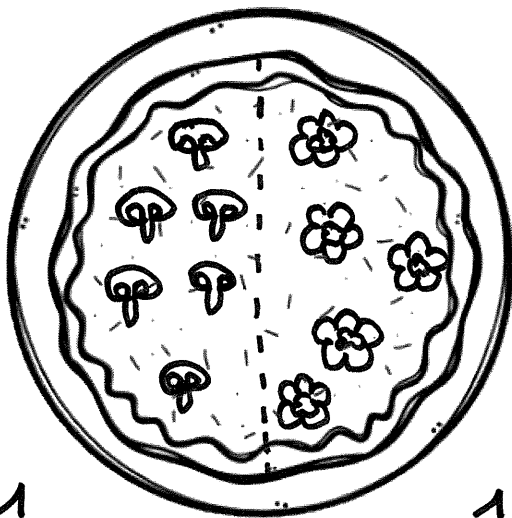
Olives



Chorizo

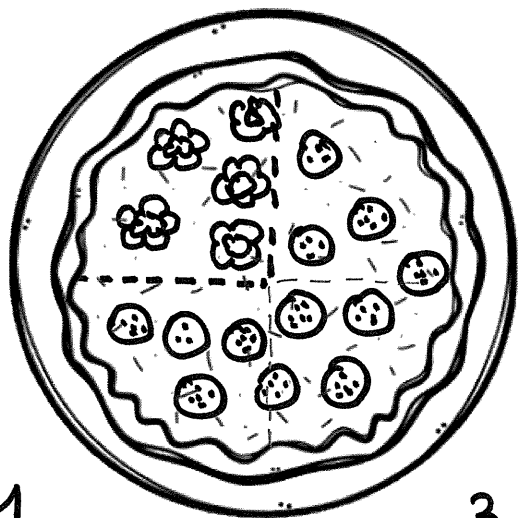


Pourrons



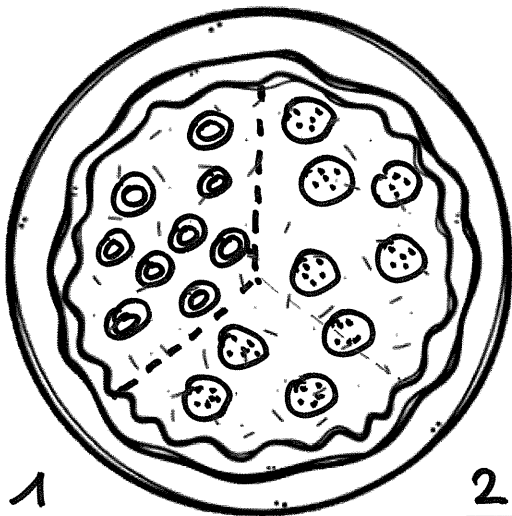
$\frac{1}{2}$

$\frac{1}{2}$



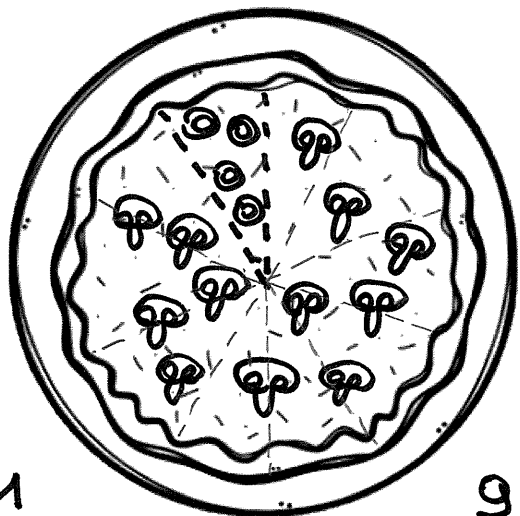
$\frac{1}{4}$

$\frac{3}{4}$



$\frac{1}{3}$

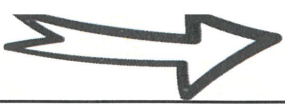
$\frac{2}{3}$



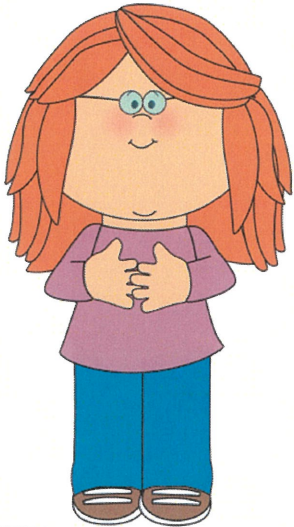
$\frac{1}{10}$

$\frac{9}{10}$

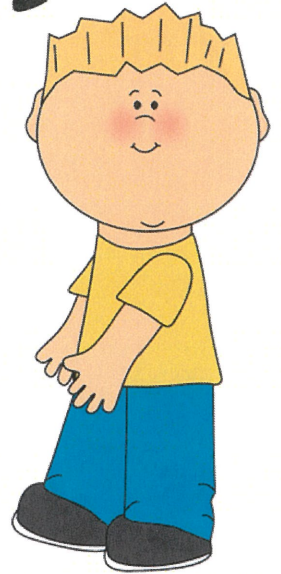




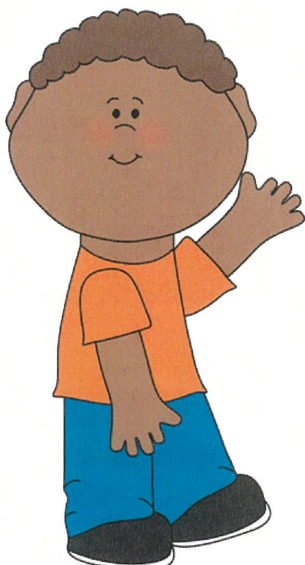
Je voudrais une pizza  
moitié champignons,  
moitié poivrons sup.



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



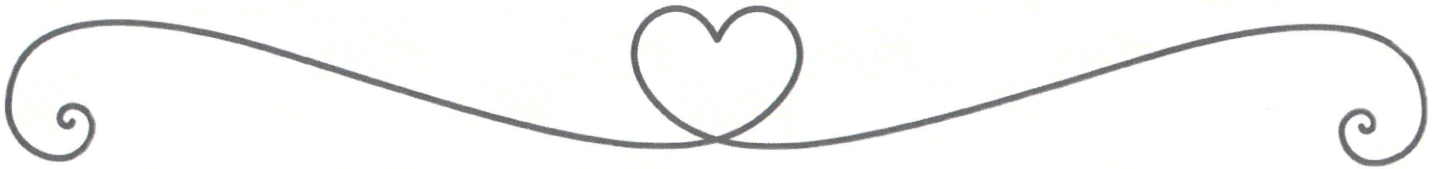
Puis-je avoir des olives  
sur un tiers de ma pizza  
et du chorizo sur le reste?







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? <u><math>5 + 2 = 7 \text{ €}</math></u></p> <p>Peut-elle acheter un sundae? <u>oui</u></p> <p>Combien faudra-t-il lui rendre? <u><math>7 - 5,95 = 1,05 \text{ €}</math></u></p>
<p>Gabrielle voudrait un bol de fraises.</p> 	<p>Combien a-t-elle d'argent? <u><math>2 + 2 + 2 = 6 \text{ €}</math></u></p> <p>Peut-elle acheter les fraises? <u>oui</u></p> <p>Combien faudra-t-il lui rendre? <u><math>6 - 4,50 = 1,50 \text{ €}</math></u></p>
<p>Malo tenterait bien le cupcake au chocolat.</p> 	<p>Combien a-t-il d'argent? <u><math>1 + 2 + 0,50 = 3,50 \text{ €}</math></u></p> <p>Combien lui manque-t-il? <u><math>3,95 - 3,50 = 0,45 \text{ €}</math></u></p> <p>Que peut-il prendre à la place? <u>cupcake au glace au chocolat au glace à l'eau au gâteau au chocolat au tarte au citron au donuts.</u></p>
<p>Logan rêve de prendre trois donuts.</p> 	<p>Combien a-t-il d'argent? <u><math>1 + 2 = 3 \text{ €}</math></u></p> <p>Combien lui manque-t-il? <u><math>4,50 - 3 = 1,50 \text{ €}</math></u>  <small>prix des 3 donuts : <math>3 \times 1,50 \text{ €} = 4,50 \text{ €}</math></small></p> <p>Combien peut-il prendre de donuts? <u>2</u></p>



# → CARTE DES DESSERTS



CUPCAKE

2,95 €



CUPCAKE AU CHOCOLAT

3,95 €



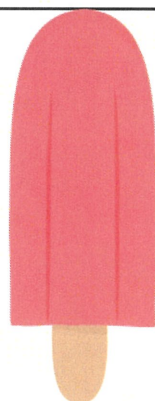
SUNDAE

5,95 €



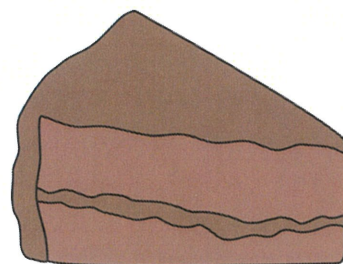
GLACE AU CHOCOLAT

2,50 €



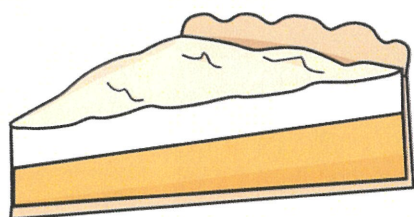
GLACE A L'EAU

1,75 €



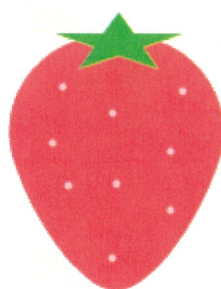
GÂTEAU AU CHOCOLAT

2,75 €



TARTE AU CITRON

2,75 €



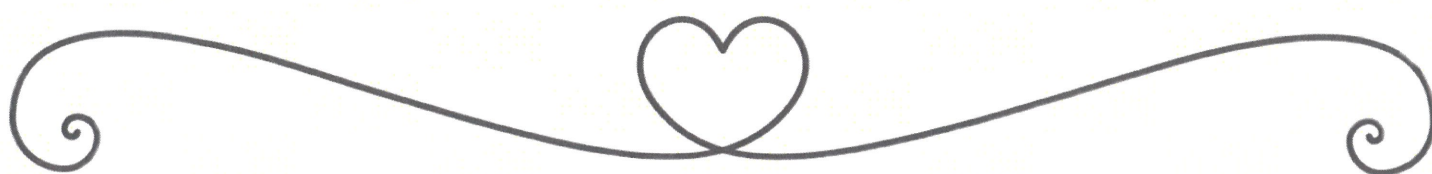
BOL DE FRAISES

4,50 €

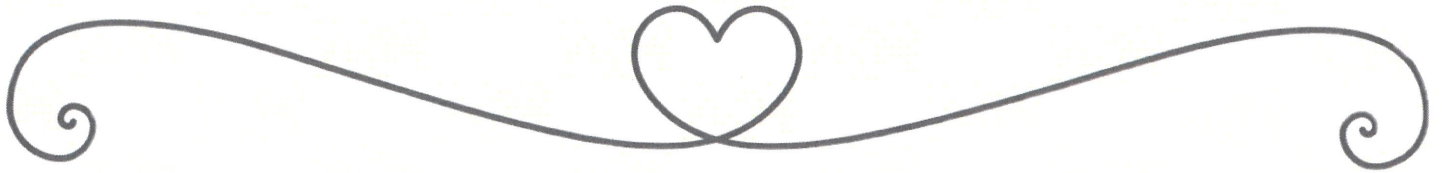


DONUTS


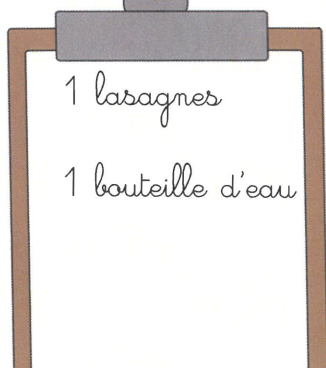




1,50 €



# L'ADDITION S'IL VOUS PLAÎT!

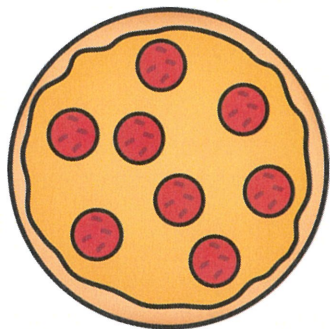


Tes serveurs et serveuses sont très occupés. Il est temps de leur donner un coup de main. Additionne les prix des plats de tes clients afin de pouvoir leur préparer l'addition.

 <ul style="list-style-type: none"> <li>1 poulet frites</li> <li>1 cupcake au chocolat</li> <li>1 soda</li> </ul>	<p>Table 1</p> $\begin{array}{r} 9,50 \\ + 3,95 \\ + 2,00 \\ \hline 15,45 \end{array}$ <p>total = 15,45 €</p>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>1 lasagnes</li> <li>1 bouteille d'eau</li> </ul>	<p>Table 4</p> $\begin{array}{r} 10,95 \\ + 5,00 \\ \hline 15,95 \end{array}$ <p>total = 15,95 €</p>
 <ul style="list-style-type: none"> <li>2 pizzas</li> <li>2 sodas</li> <li>1 sundae</li> </ul>	<p>Table 2</p> $\begin{array}{r} 8,50 \\ + 8,50 \\ + 2,00 \\ + 2,00 \\ + 5,95 \\ \hline 26,95 \end{array}$ <p>total = 26,95 €</p>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>3 hamburgers</li> <li>3 sodas</li> <li>3 glaces choco</li> </ul>	<p>Table 5</p> $\begin{array}{r} 6,50 \\ \times 3 \\ \hline 19,50 \\ + 6,00 \\ + 7,50 \\ \hline 33,00 \end{array}$ <p>total = 33 €</p> <p>3 × 2 = 6 € 2,50 × 3 = 7,50</p>
 <ul style="list-style-type: none"> <li>2 salades grecques</li> <li>2 pizzas</li> <li>4 jus de fruit</li> </ul>	<p>Table 3</p> $\begin{array}{l} 2 \times 12,50 = 25 \text{ €} \\ 2 \times 8,50 = 17 \text{ €} \\ 4 \times 3 = 12 \text{ €} \\ \hline 25 \\ + 17 \\ + 12 \\ \hline 54 \end{array}$ <p>total = 54 €</p>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>5 pizzas</li> <li>5 hamburgers</li> </ul>	<p>À emporter</p> $\begin{array}{r} 8,50 \\ \times 5 \\ \hline 42,50 \\ + 32,50 \\ \hline 75,00 \end{array}$ <p>total = 75 €</p> <p>6,50 × 5 = 32,50</p>



# → CARTE DES PLATS



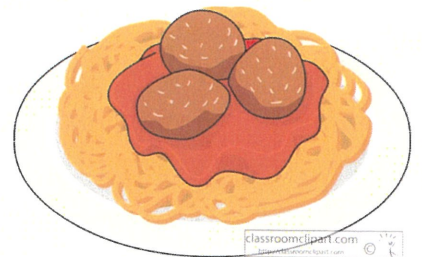
PIZZA

8,50 €



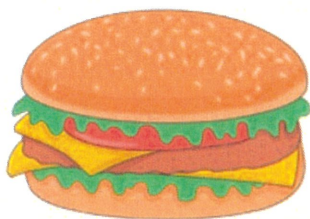
LASAGNES

10,95 €



PÂTES À LA BOLOGNAISE

7,95 €



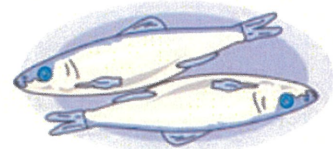
HAMBURGER

6,50 €



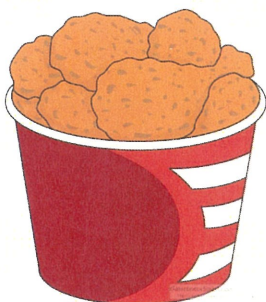
SALADE GRECQUE

12,50 €



SARDINES HARICOTS VERTS

9,75 €



POULET FRITES

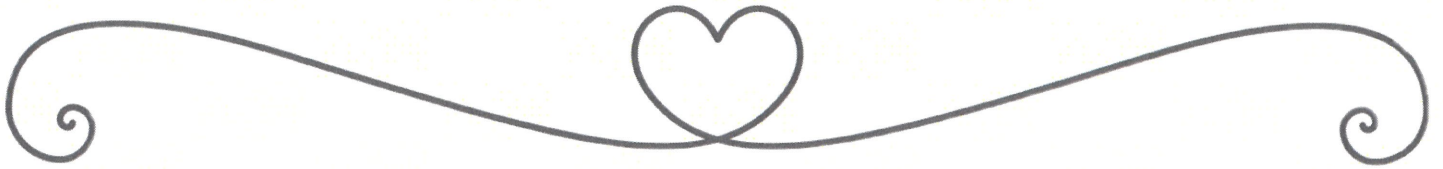
9,50 €

SODA 2 € BOUTEILLE D'EAU 5 € JUS DE FRUITS 3€





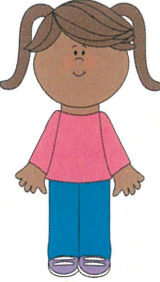


# C'EST JOUR DE PAYE!



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>	$\begin{array}{r} 42 \\ \times 12 \\ \hline 84 \\ 420 \\ \hline 504 \end{array}$ <p>Je lui dois 504 €.</p>
 <p>Prénom: Florent J. Poste: Serveur Heures travaillées: 33</p>	$33 \times 10 = 330 \text{ €}$ <p>Je lui dois 330 €.</p>
 <p>Prénom: Laura P. Poste: Barmaid Heures travaillées: 19</p>	$\begin{array}{r} 19 \text{ (8)} \\ \times 9 \\ \hline 171 \end{array}$ <p>Je lui dois 171 €.</p>

# C'EST JOUR DE PAYER!

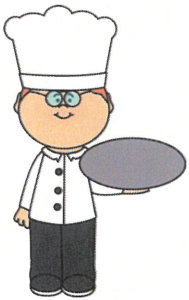


Il est temps de rédiger les chèques à tes employés!



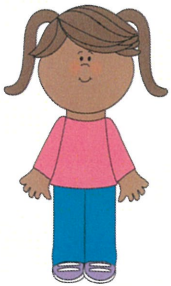
Maxime L.

Payez contre ce chèque : (Ecris en lettres) vingt cent  
quatre euros  
à Maxime L. € **504**  
A Roailan Le     / 06/2020 Signature:



Florent J.

Payez contre ce chèque : trois cent trente euros  
à Florent J. € **330**  
A Roailan Le     / 06/2020 Signature:



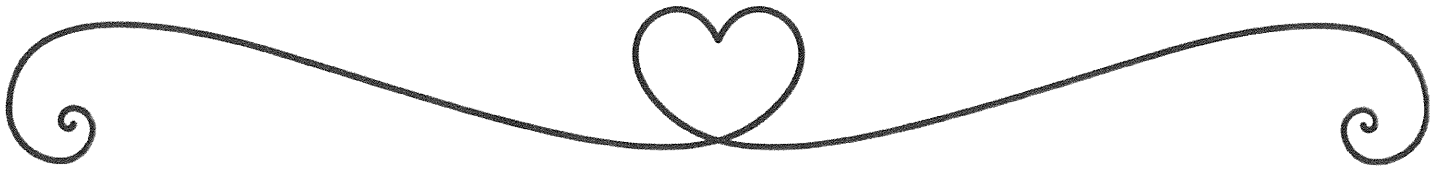
Laura P.

Payez contre ce chèque : cent soixante et onze  
euros  
à Laura P. € **171**  
A Roailan Le     / 06/2020 Signature:



# COMMENT VONT LES AFFAIRES?

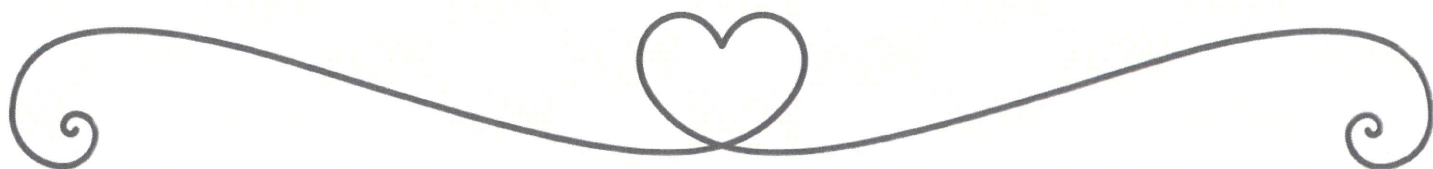
---



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

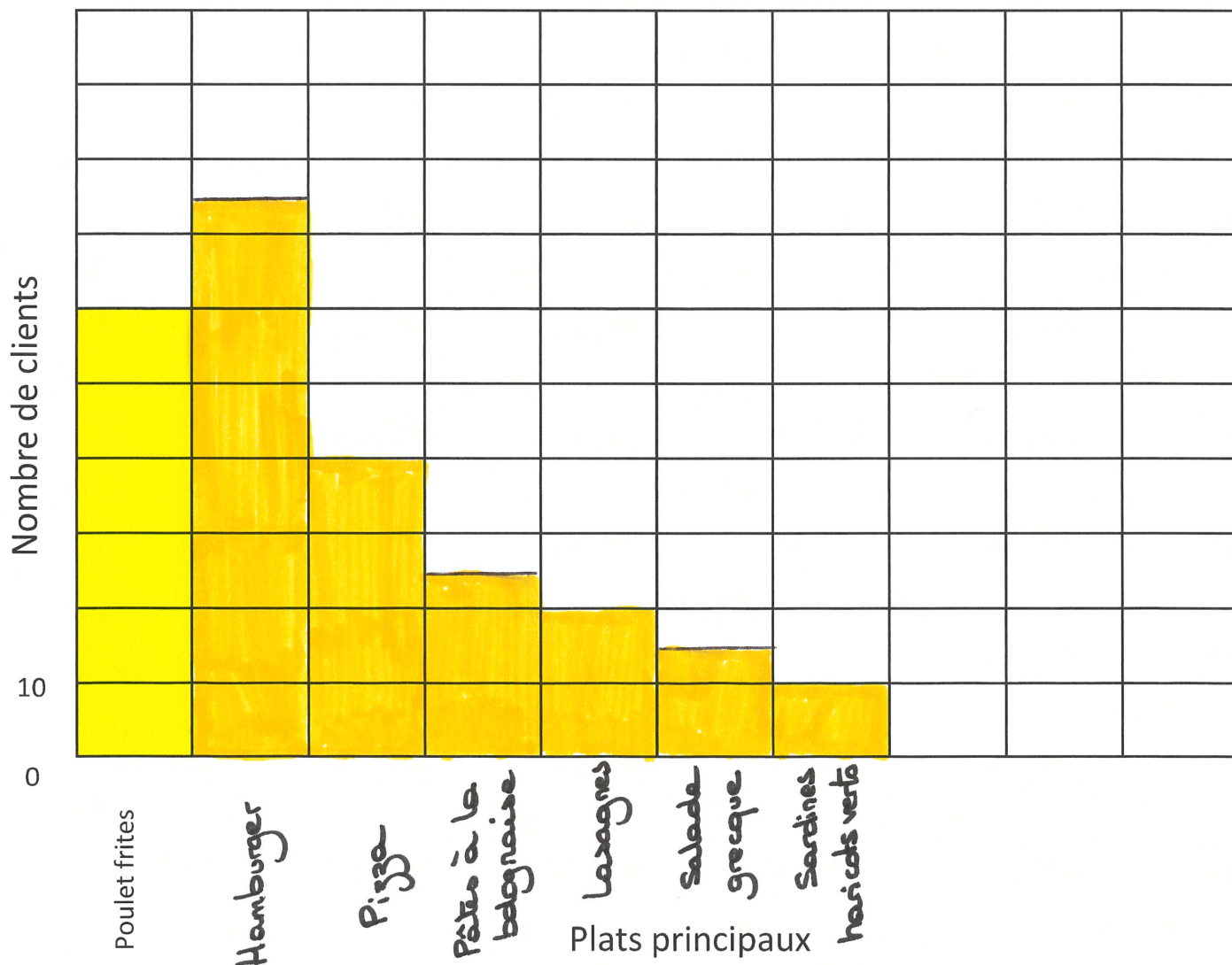
Plat principal	Nombre de personnes qui ont commandé
Poulet frites	60
Hamburger	75
Pizza	40
Pâtes à la bolognaise	25
Lasagnes	20
Salade Grecque	15
Sardines haricots verts	10

# COMMENT VONT LES AFFAIRES?



Voici venu le temps de dessiner ton graphique.

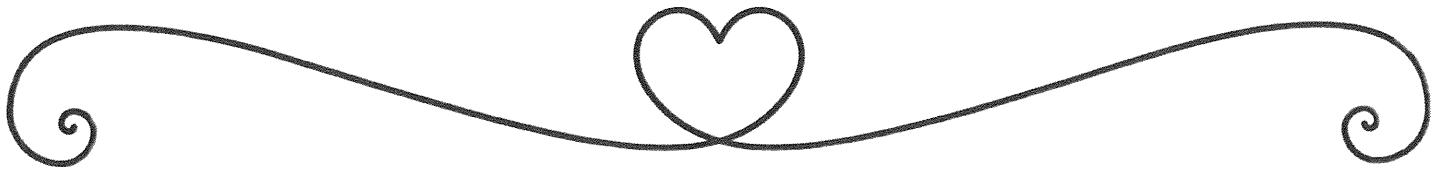
Pour cela, écris les plats principaux sur l'axe horizontal, pour l'axe vertical, chaque rectangle correspond à 10 clients. Ensuite, tu peux colorier les cases en fonction des données du tableau précédent.





# 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? Hamburger
- B. Quel est le deuxième plat préféré des clients? Poulet frites
- C. Quels sont les deux plats les moins populaires? Salade grecque et  
Sardines haricots verts.
- D. Ecris une information que t'a apporté ton graphique:

6 sont les hamburgers, pizzas et poulet frites qui se vendent le plus.

On vend très peu de lasagnes, salades grecques et sardines haricots verts.

E. A l'aide de la carte du menu, calcule ton chiffre d'affaire concernant les plats

principaux vendus:  $60 \times 9,50 = 570$     $75 \times 6,50 = 487,50$     $40 \times 8,50 = 340$   
 $25 \times 7,95 = 198,75$     $20 \times 10,95 = 219$     $15 \times 12,50 = 187,50$

---

$$10 \times 9,75 = 97,50$$

$$570 + 487,50 + 340 + 198,75 + 219 + 187,50 + 97,50 = \underline{2100,25 \text{ €}}$$

