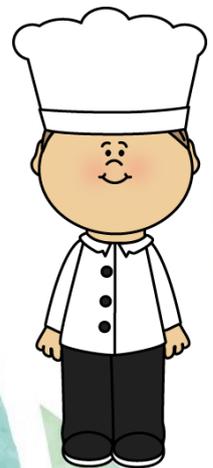
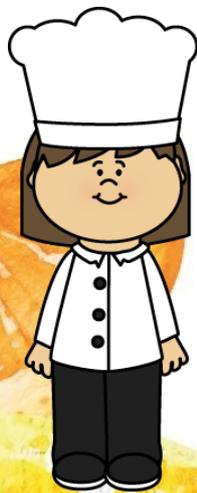


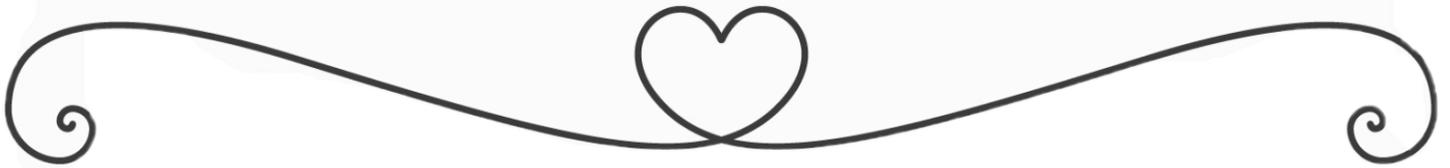


JE DIRIGE MON RESTAURANT

Donne un nom à ton restaurant:



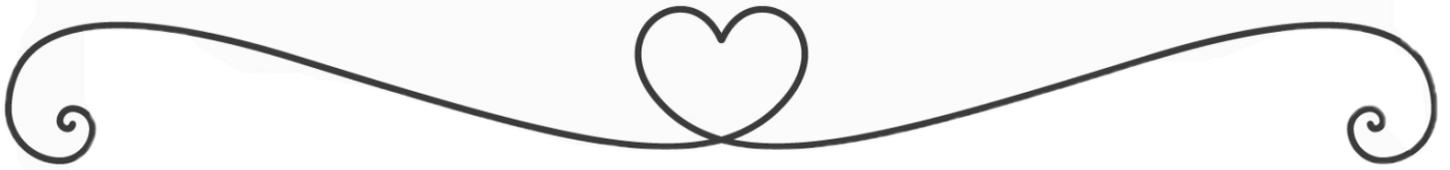
LE TEMPS C'EST DE L'ARGENT!



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	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

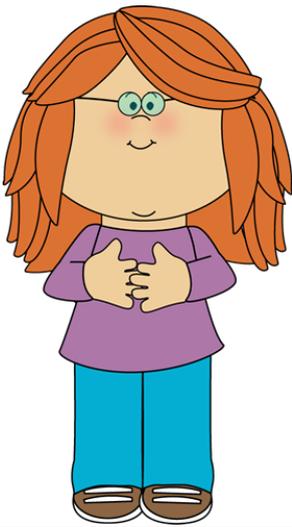


Poivrons

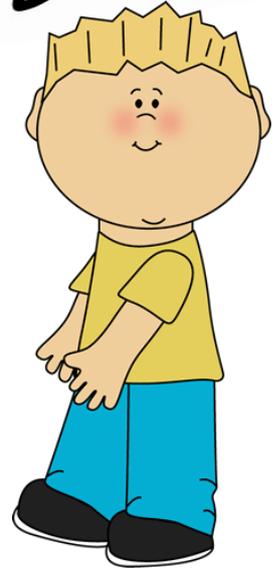
 — —	 — —
 — —	 — —



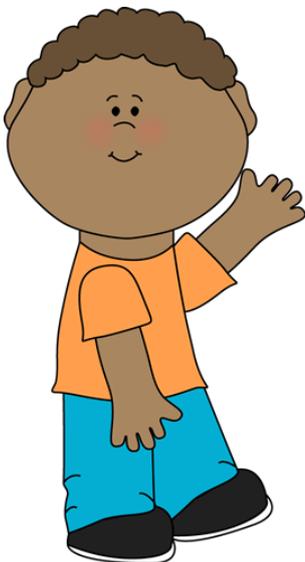
Je voudrais une pizza
moitié champignons,
moitié poivrons sup.



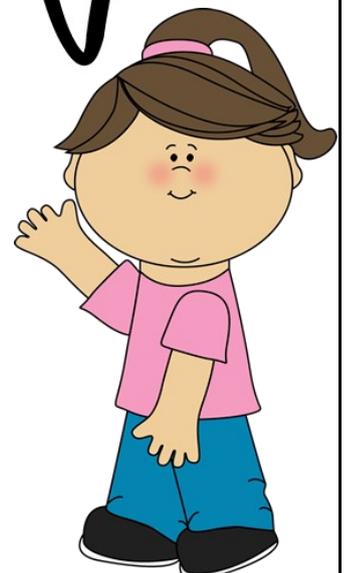
Une pizza avec un quart
de poivrons et le reste
avec du chorizo sup!



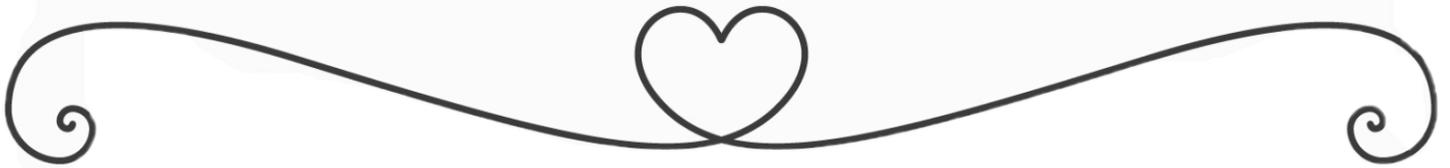
Puis-je avoir des olives
sur un tiers de ma pizza
et du chorizo sur le reste?



Il me faudrait une pizza
avec un huitième
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



CUPCAKE

2,95 €



CUPCAKE AU CHOCOLAT

3,95 €



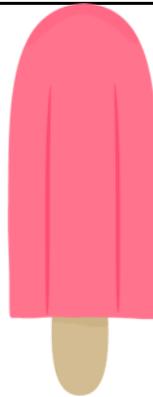
SUNDAE

5,95 €



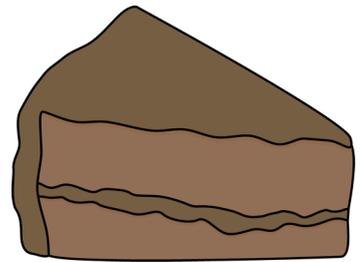
GLACE AU CHOCOLAT

2,50 €



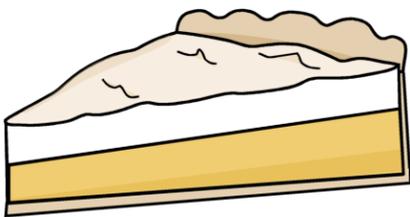
GLACE A L'EAU

1,75 €



GÂTEAU AU CHOCOLAT

2,75 €



TARTE AU CITRON

2,75 €



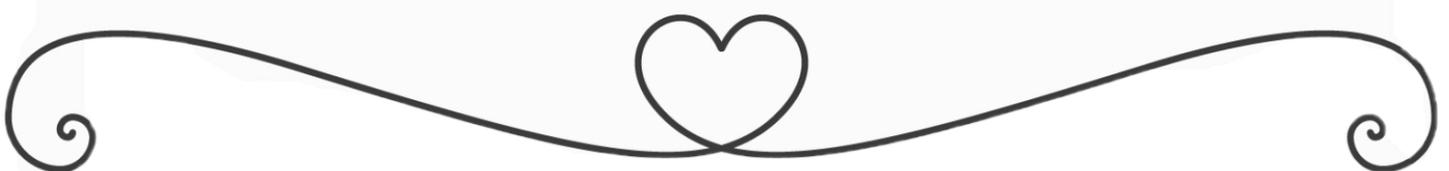
BOL DE FRAISES

4,50 €

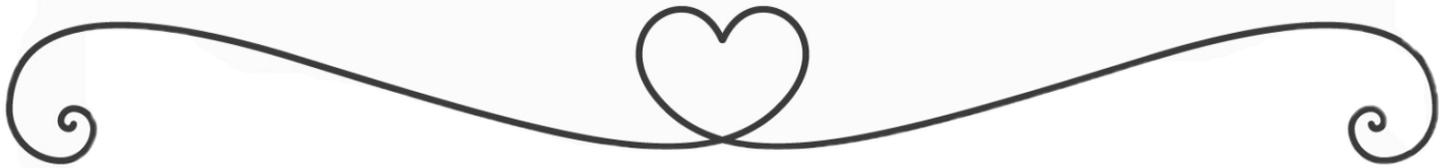


DONUTS

1,50 €



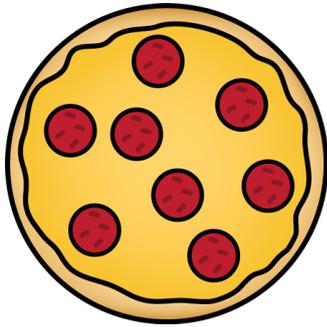
L'ADDITION S'IL VOUS PLAÎT!



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">1 poulet frites1 cupcake au chocolat1 soda	Table 1	<ul style="list-style-type: none">1 lasagnes1 bouteille d'eau	Table 4
<ul style="list-style-type: none">2 pizzas2 sodas1 sundae	Table 2	<ul style="list-style-type: none">3 hamburgers3 sodas3 glaces choco	Table 5
<ul style="list-style-type: none">2 salades grecques2 pizzas4 jus de fruit	Table 3	<ul style="list-style-type: none">5 pizzas5 hamburgers	À emporter

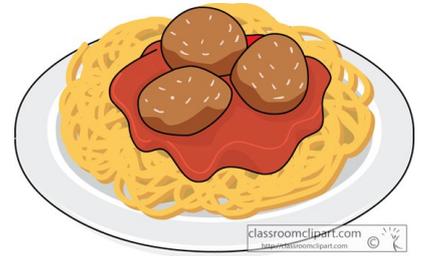
→ CARTE DES PLATS



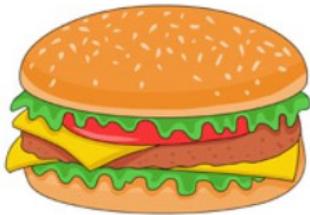
PIZZA
8,50 €



LASAGNES
10,95 €



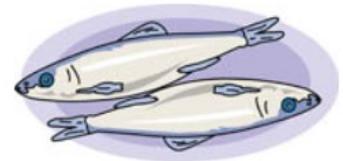
PÂTES À LA BOLOGNAISE
7,95 €



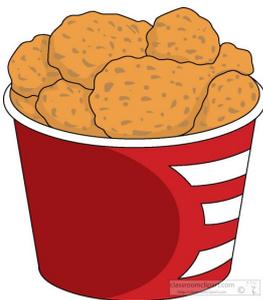
HAMBURGER
6,50 €



SALADE GRECQUE
12,50 €

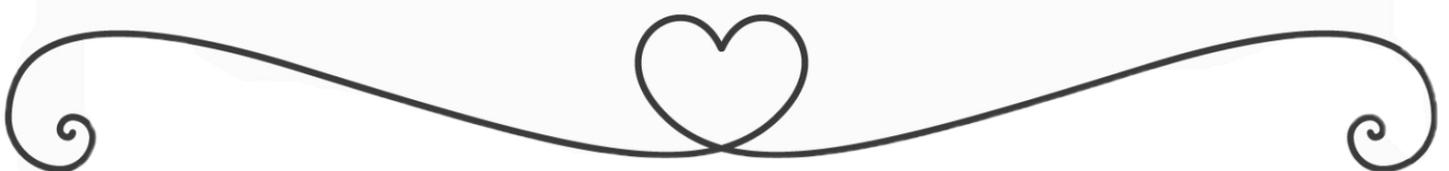


SARDINES HARICOTS VERTS
9,75 €

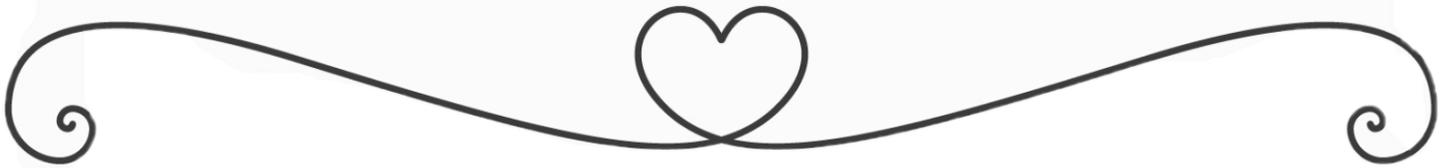


POULET FRITES
9,50 €

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

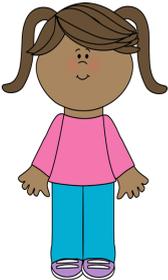


C'EST JOUR DE PAYE!

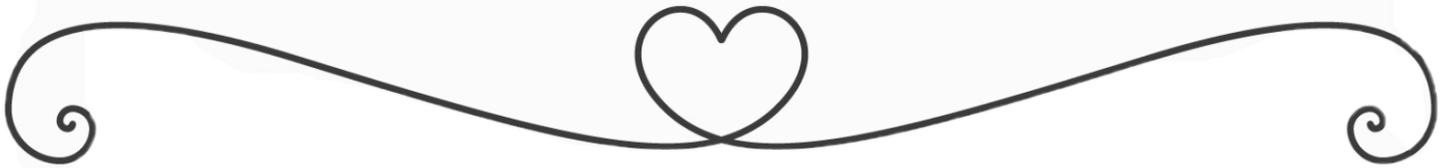


Demain c'est jour de paye pour tes employés. Tu dois maintenant calculer combien tu leur dois.

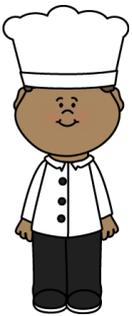
Serveurs 10€00 / heure Cuisiniers 12€00 / heure Barmaid 9€00 / heure

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

à Maxime L. €

A _____ Le ___/___/___ Signature:

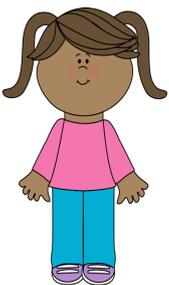


Florent J.

Payez contre ce chèque : _____

à _____ €

A _____ Le ___/___/___ Signature:



Laura P.

Payez contre ce chèque : _____

à _____ €

A _____ Le ___/___/___ Signature:

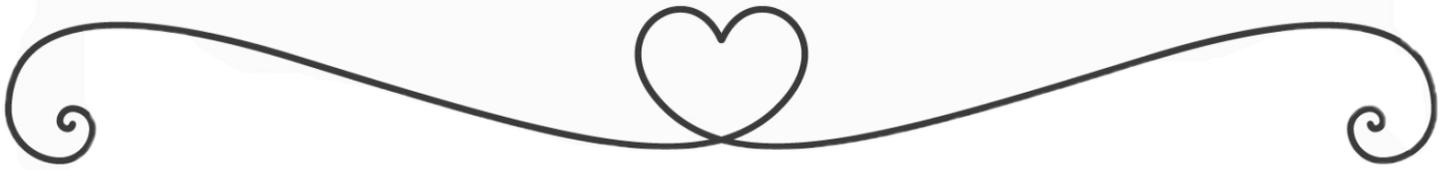
COMMENT VONT LES AFFAIRES?



Ton restaurant a eu une première semaine chargée! Voici 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?



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:

○ _____

E. À l'aide de la carte du menu, calcule ton chiffre d'affaire concernant les plats principaux vendus:

