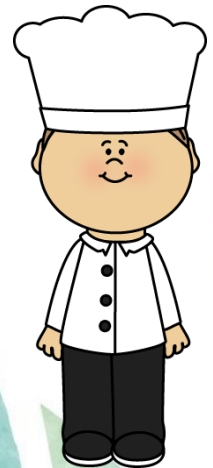
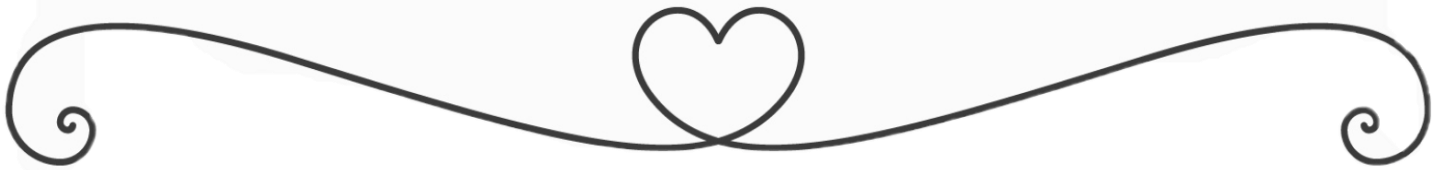


JE DIRIGE MON RESTAURANT




Donne un nom à ton restaurant:



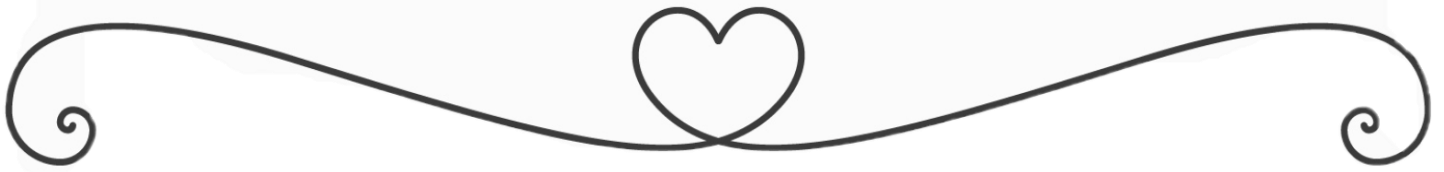
LE TEMPS C'EST DE L'ARGENT!



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

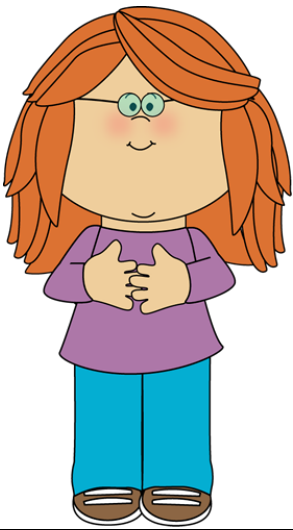


Poivrons

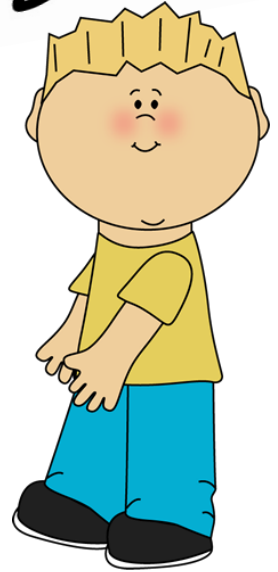
 — —	 — —
 — —	 — —



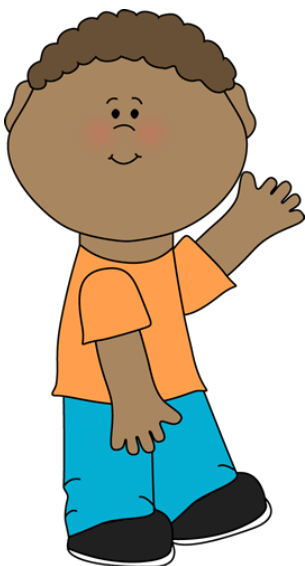
Je voudrais une pizza
moitié champignons,
moitié poivrons sup.



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.

