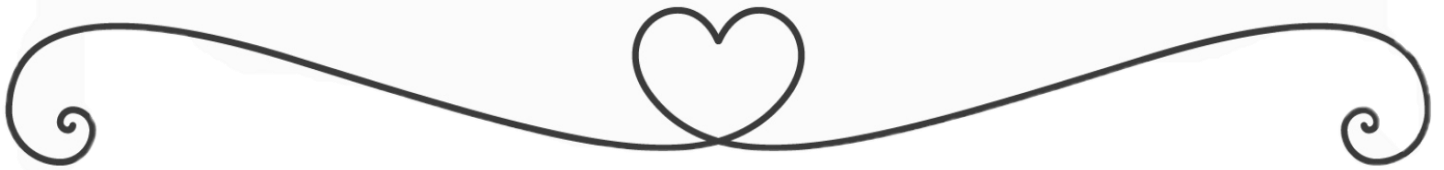


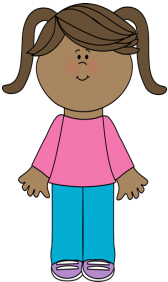


C'EST JOUR DE PAYE!

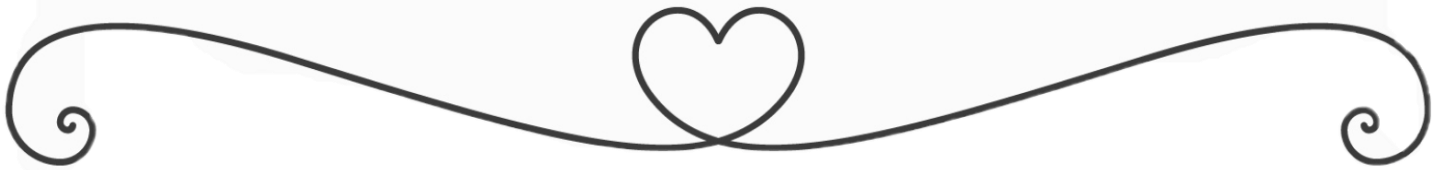


Demain c'est jour de paye pour tes employés. Tu dois maintenant calculer combien tu leur dois.

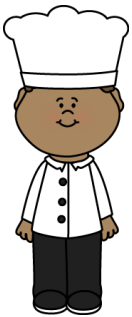
Serveurs 10€00 / heure Cuisiniers 12€00 / heure Barmaid 9€00 / heure

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:

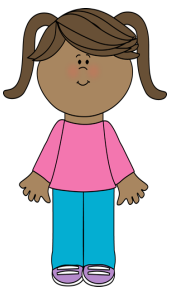


Florent J.

Payez contre ce chèque : _____

à _____ €

A _____ Le ___/___/___ Signature:



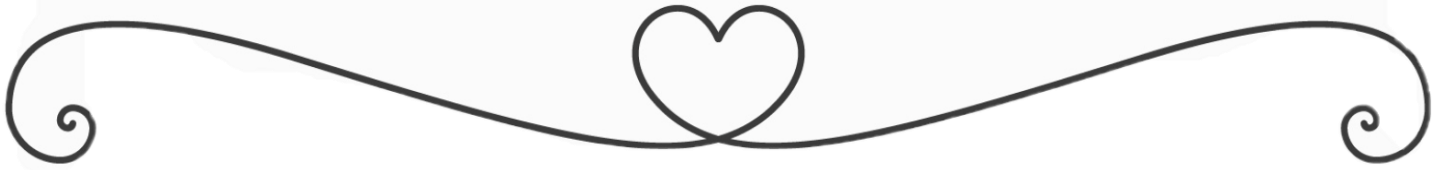
Laura P.

Payez contre ce chèque : _____

à _____ €

A _____ Le ___/___/___ Signature:

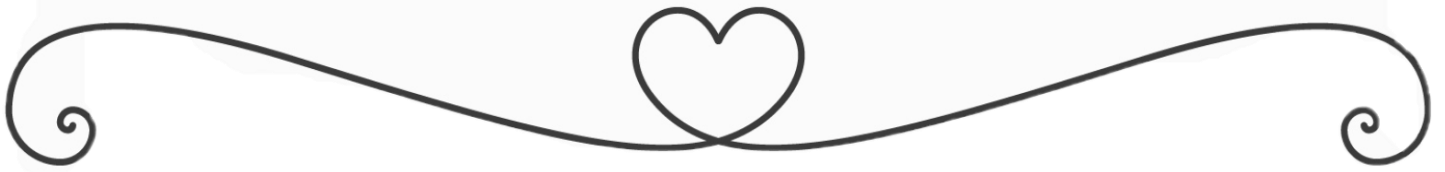
COMMENT VONT LES AFFAIRES?



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:

