



# JE DIRIGE MON RESTAURANT

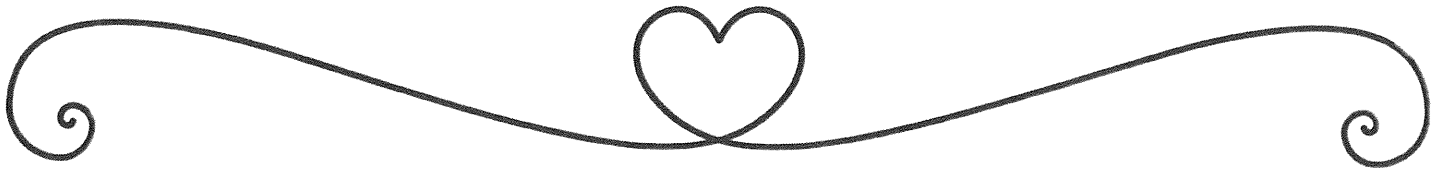
*Donne un nom à ton restaurant:*



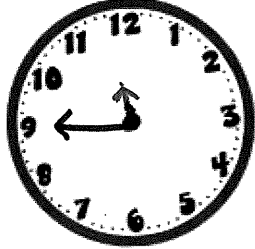
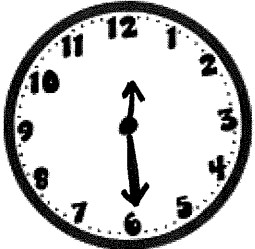
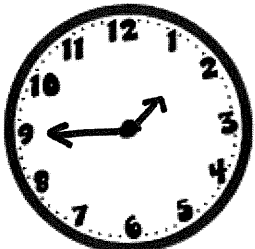
*Chez Dominique*



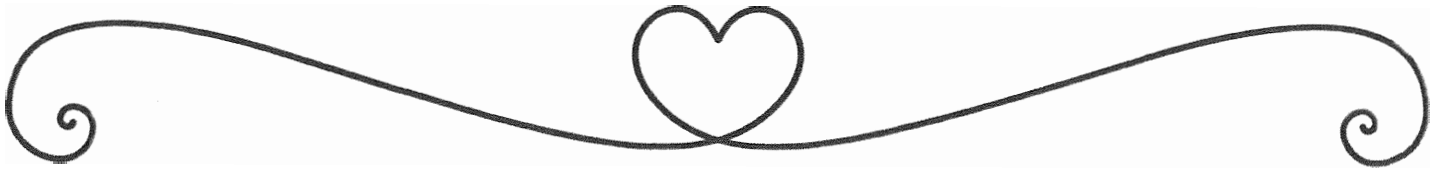
# LE TEMPS C'EST DE L'ARGENT!



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



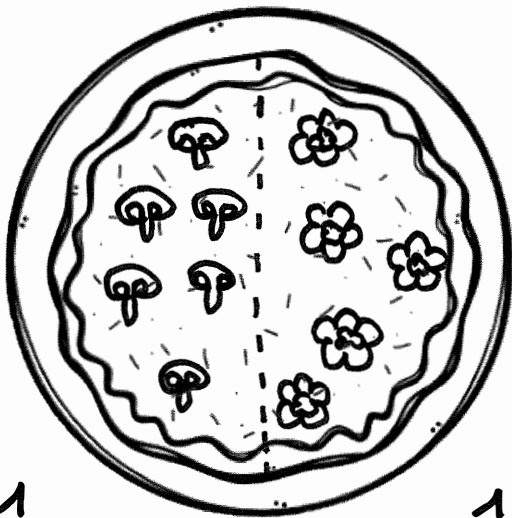
Olives



Chorizo

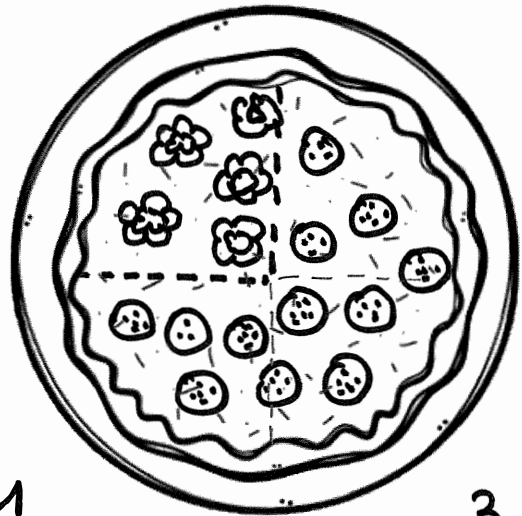


Papillons



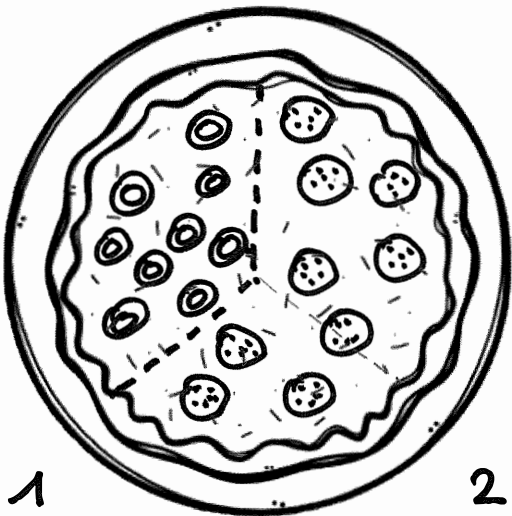
$\frac{1}{2}$

$\frac{1}{2}$



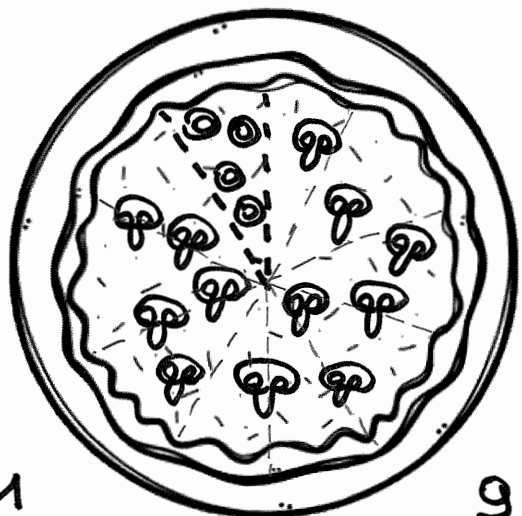
$\frac{1}{4}$

$\frac{3}{4}$



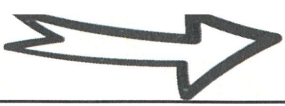
$\frac{1}{3}$

$\frac{2}{3}$

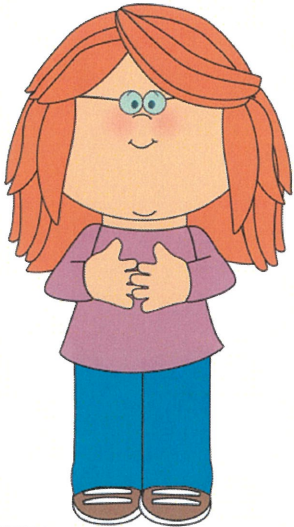


$\frac{1}{10}$

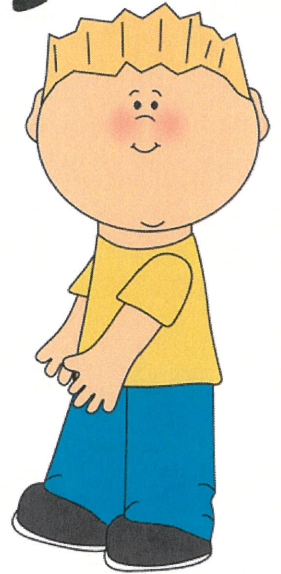
$\frac{9}{10}$



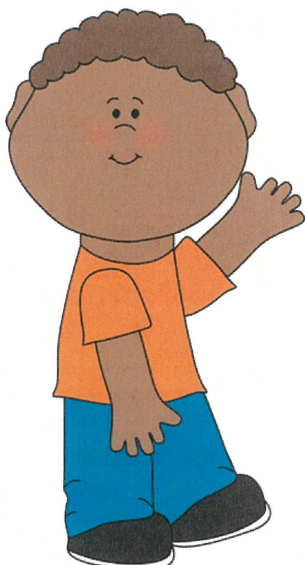
Je voudrais une pizza  
moitié champignons,  
moitié poivrons sup.



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.

