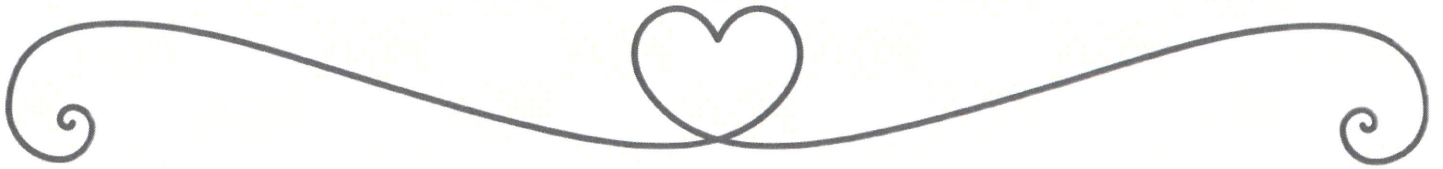


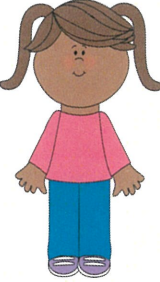


# C'EST JOUR DE PAYER!



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!

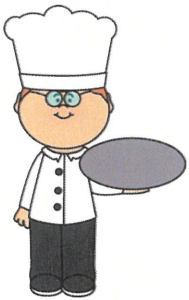


Il est temps de rédiger les chèques à tes employés!



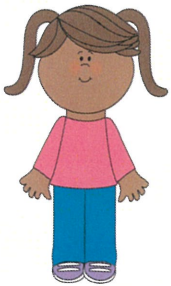
Maxime L.

Payez contre ce chèque : (Ecris en lettres) vingt  
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:

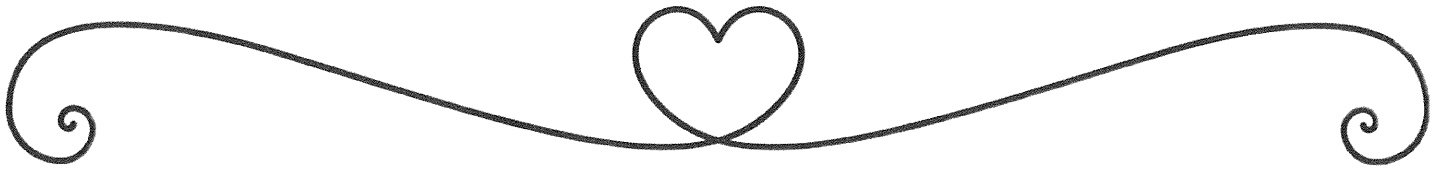


Laura P.

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

# COMMENT VONT LES AFFAIRES?

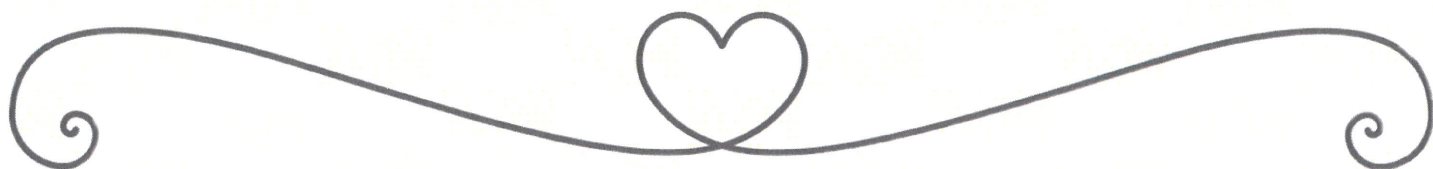
---



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.

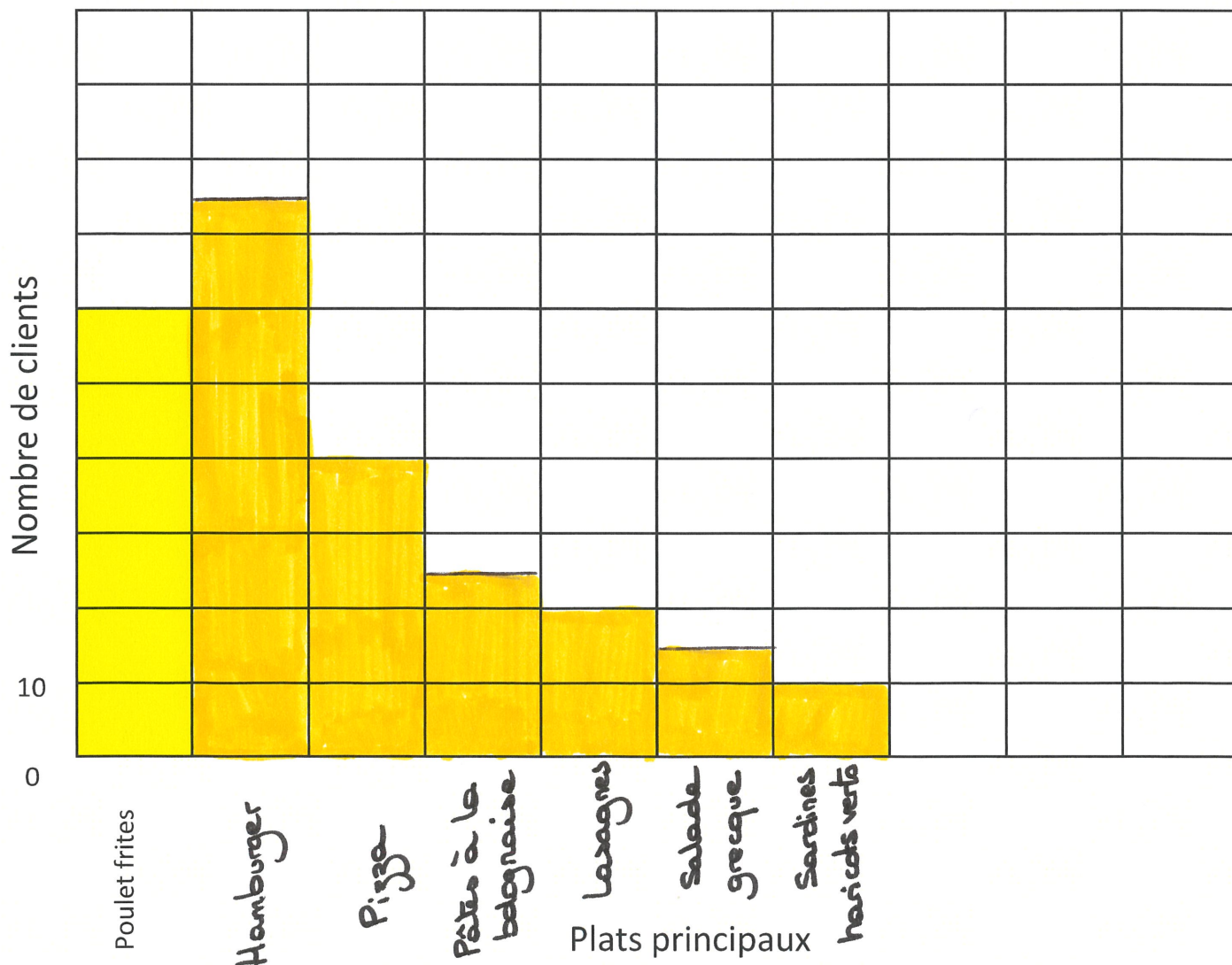
Plat principal	Nombre de personnes qui ont commandé
Poulet frites	60
Hamburger	75
Pizza	40
Pâtes à la bolognaise	25
Lasagnes	20
Salade Grecque	15
Sardines haricots verts	10

# COMMENT VONT LES AFFAIRES?



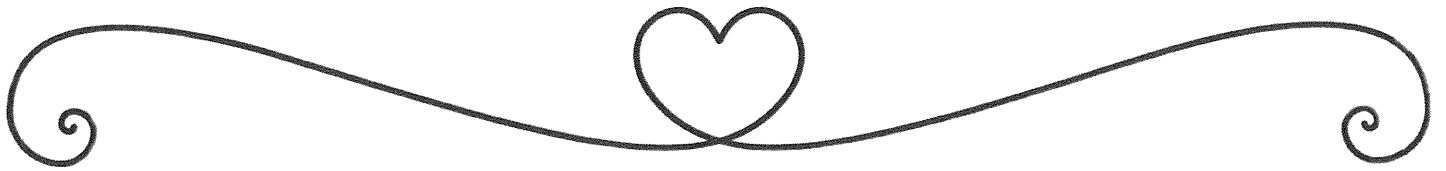
Voici venu le temps de dessiner ton graphique.

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

---

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

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

