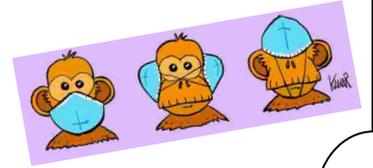


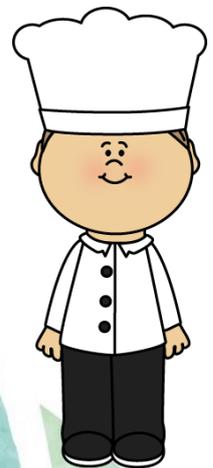
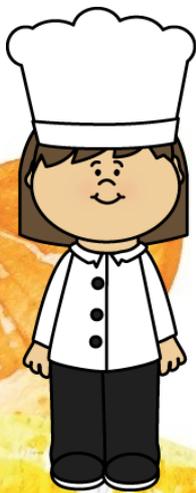
Dossier « Corona »
Semaine 6



Je m'entraîne...

JE DIRIGE MON RESTAURANT

Donne un nom à ton restaurant:



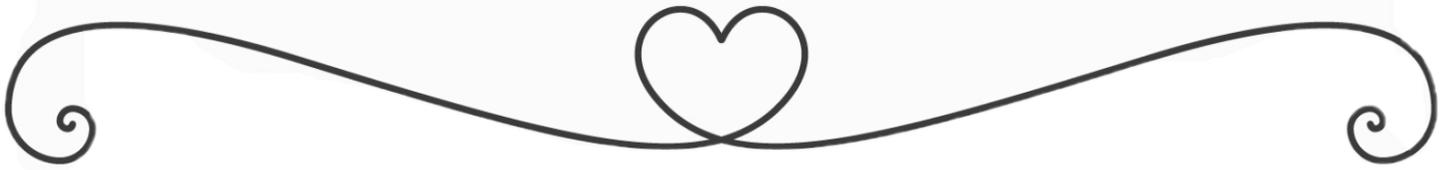
LE TEMPS C'EST DE L'ARGENT!



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 et réponds aux questions.

	Quelle heure est-il ?	Tâche	Dessine l'heure limite
	18 h 40	Une pizza met 15 minutes pour être cuisinée. Quelle heure sera-t-il lorsque le serveur l'apportera à tes clients ?	
	12 H 10	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 ?	
	19 H 00	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



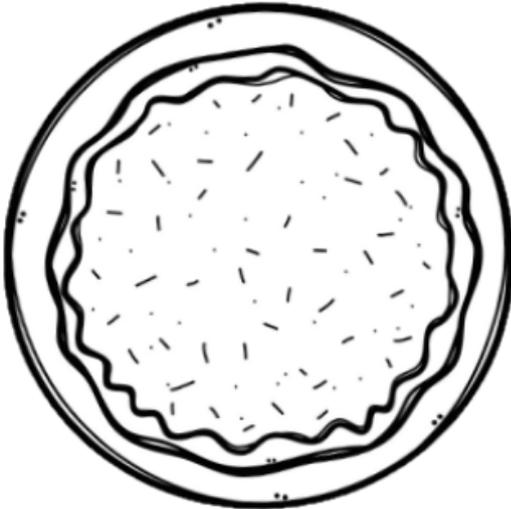
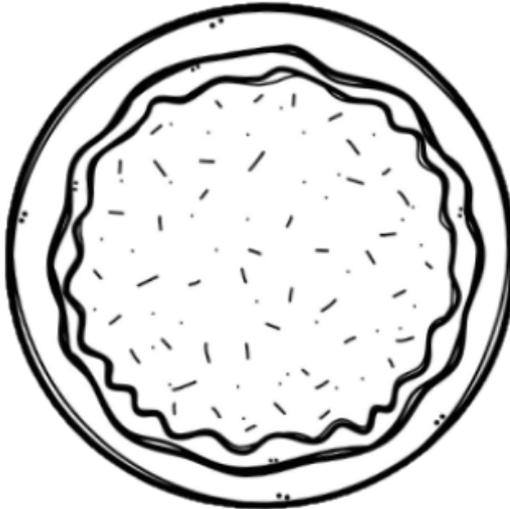
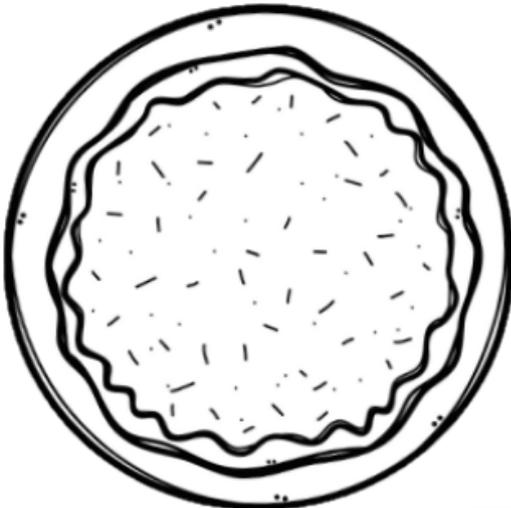
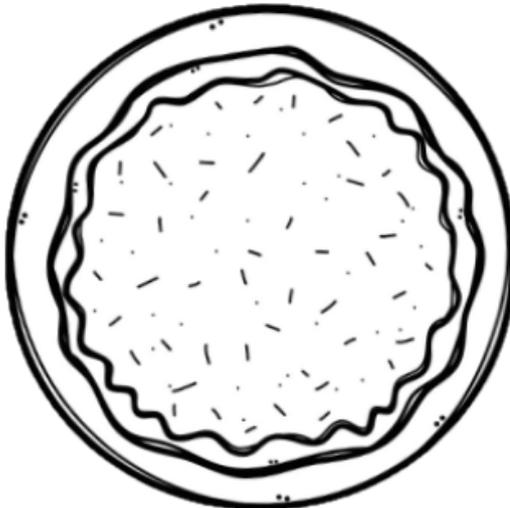
Olives



Chorizo

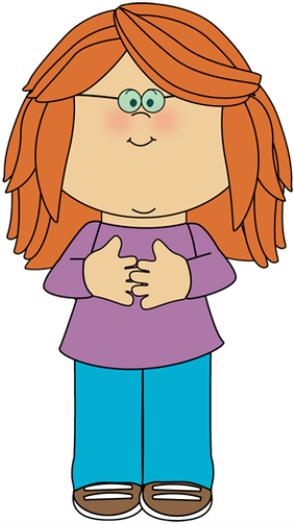


Poivrons

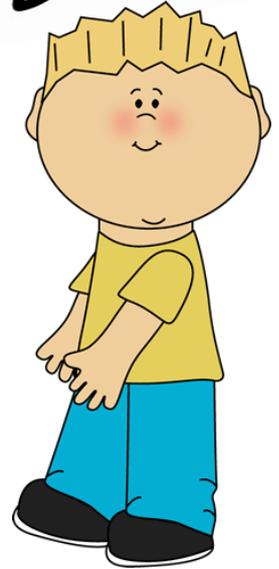
 — —	 — —
 — —	 — —



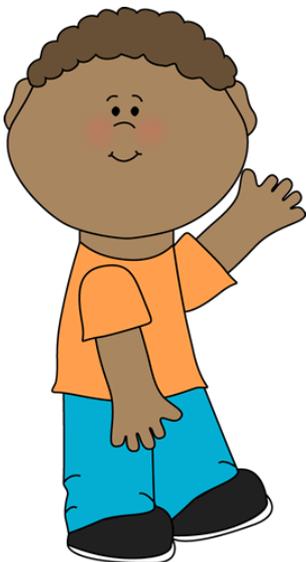
Je voudrais une pizza
moitié champignons,
moitié poivrons.



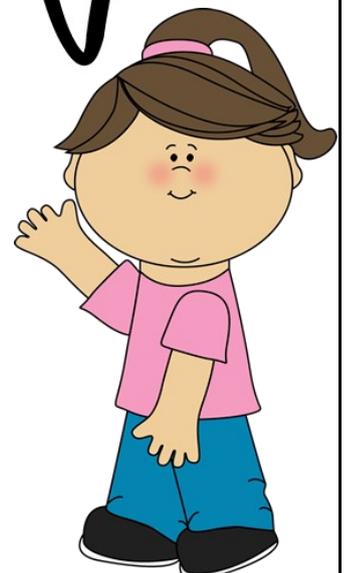
Une pizza avec un quart
de poivrons et le reste
avec du chorizo.



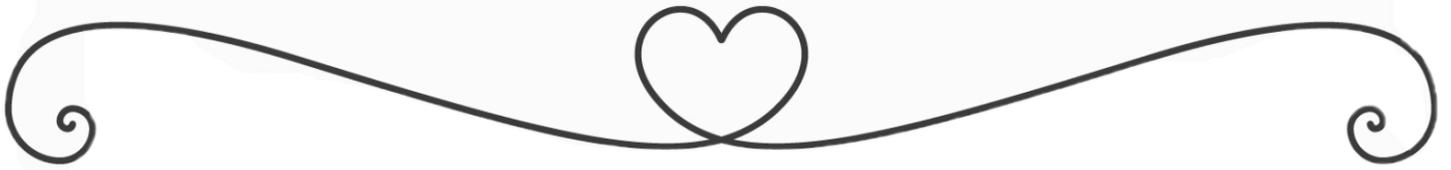
Puis-je avoir des olives
sur un tiers de ma pizza
et du chorizo sur le
reste ?



Il me faudrait une pizza
avec un dixième d'olives et le
reste avec des champignons.



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 cinq 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

3 €



CUPCAKE AU CHOCOLAT

4 €



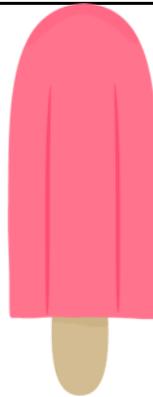
SUNDAE

6 €



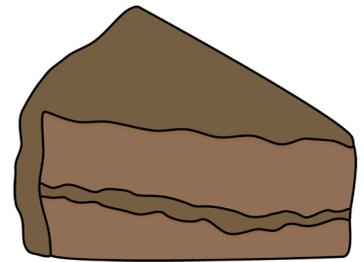
GLACE AU CHOCOLAT

2 €



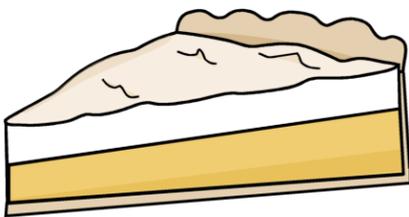
GLACE A L'EAU

1 €



GÂTEAU AU CHOCOLAT

3 €



TARTE AU CITRON

3 €



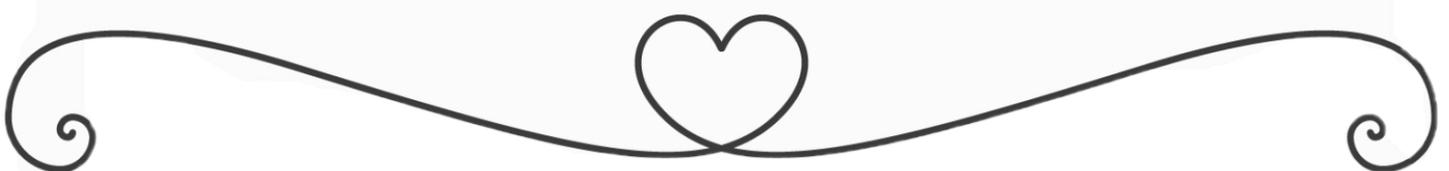
BOL DE FRAISES

4 €

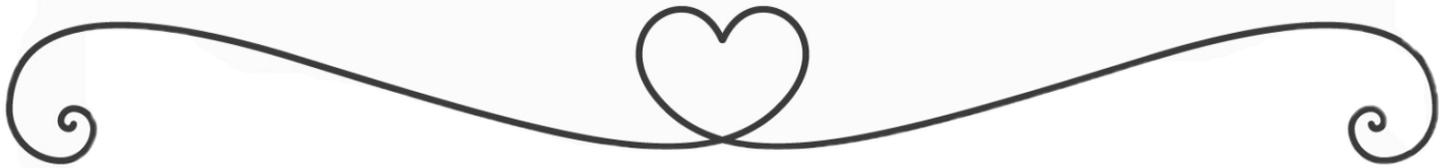


DONUTS

1 €



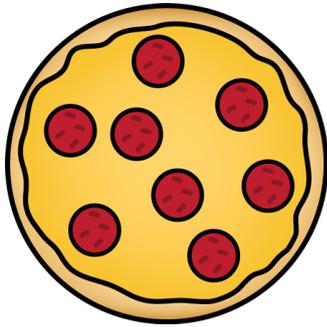
L'ADDITION S'IL VOUS PLAÎT !



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 lasagne1 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 fruits	Table 3	 <ul style="list-style-type: none">5 pizzas5 hamburgers	À emporter

→ CARTE DES PLATS



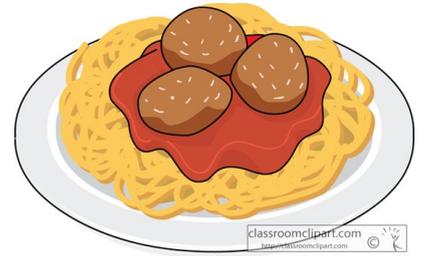
PIZZA

8 €



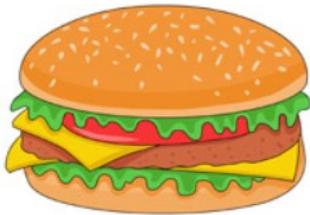
LASAGNE

11 €



PÂTES À LA BOLOGNAISE

9 €



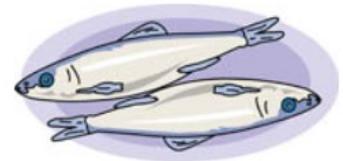
HAMBURGER

6 €



SALADE GRECQUE

12 €



SARDINES HARICOTS VERTS

9 €



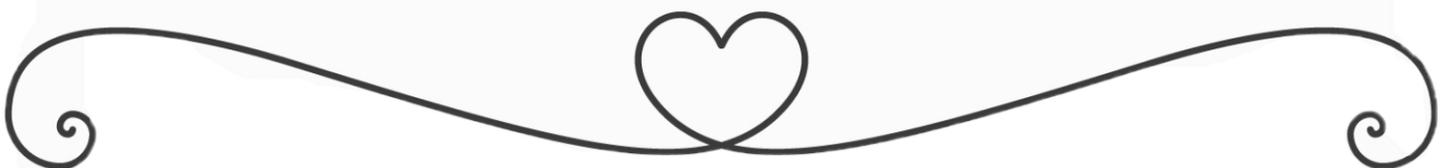
POULET FRITES

10 €

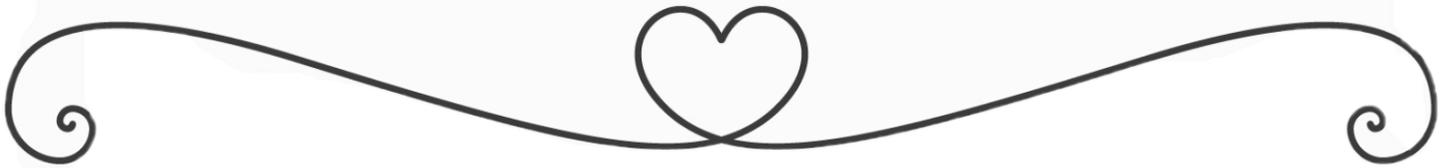
SODA 2 €

ROUTEILLE D'EAU 5 €

JUS DE FRUITS 3€

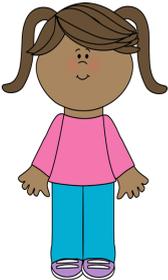


C'EST JOUR DE PAYE !

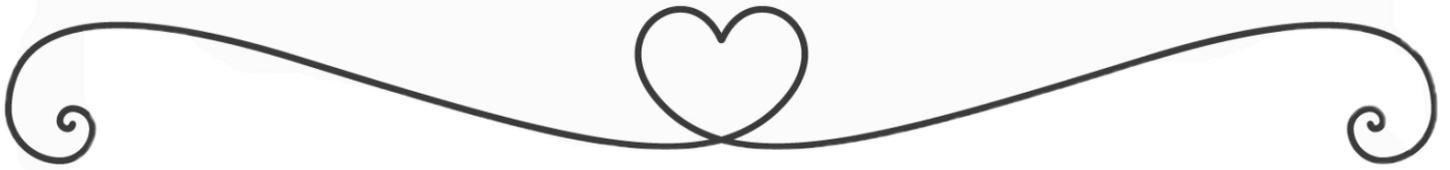


Demain c'est jour de paye pour tes employés. Tu dois maintenant calculer combien tu leur dois.

Serveurs 8€00 /heure Cuisiniers 10€00 /heure Barmaid 5€00 /heure

Informations employés	Calcul
 <p>Prénom: Maxime L. Poste: Chef cuisinier Heures travaillées: 15</p>	
 <p>Prénom: Florent J. Poste: Serveur Heures travaillées: 10</p>	
 <p>Prénom: Laura P. Poste: Barmaid Heures travaillées: 8</p>	

C'EST JOUR DE PAYE !



Il est temps de rédiger les chèques de tes employés !



Maxime L.

Paye la somme de : (Écris en lettres) _____

à Maxime L. €

A (lieu) _____ Le ___/___/___ Signature:

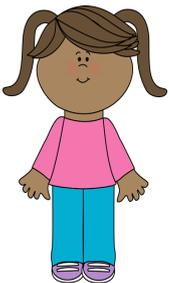


Florent J.

Paye la somme de : _____

à _____ €

A _____ Le ___/___/___ Signature:



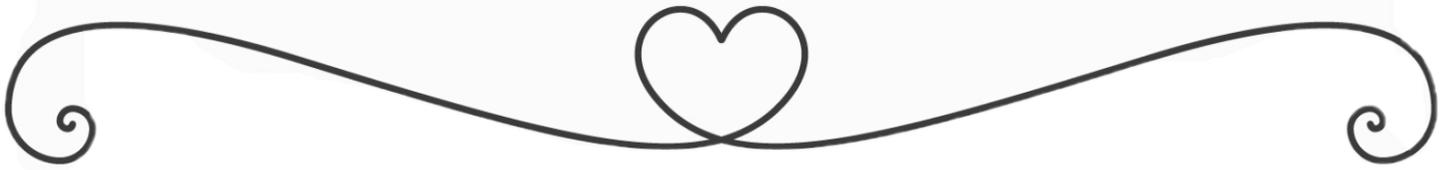
Laura P.

Paye la somme de : _____

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
Lasagne	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 vendu ? _____

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:

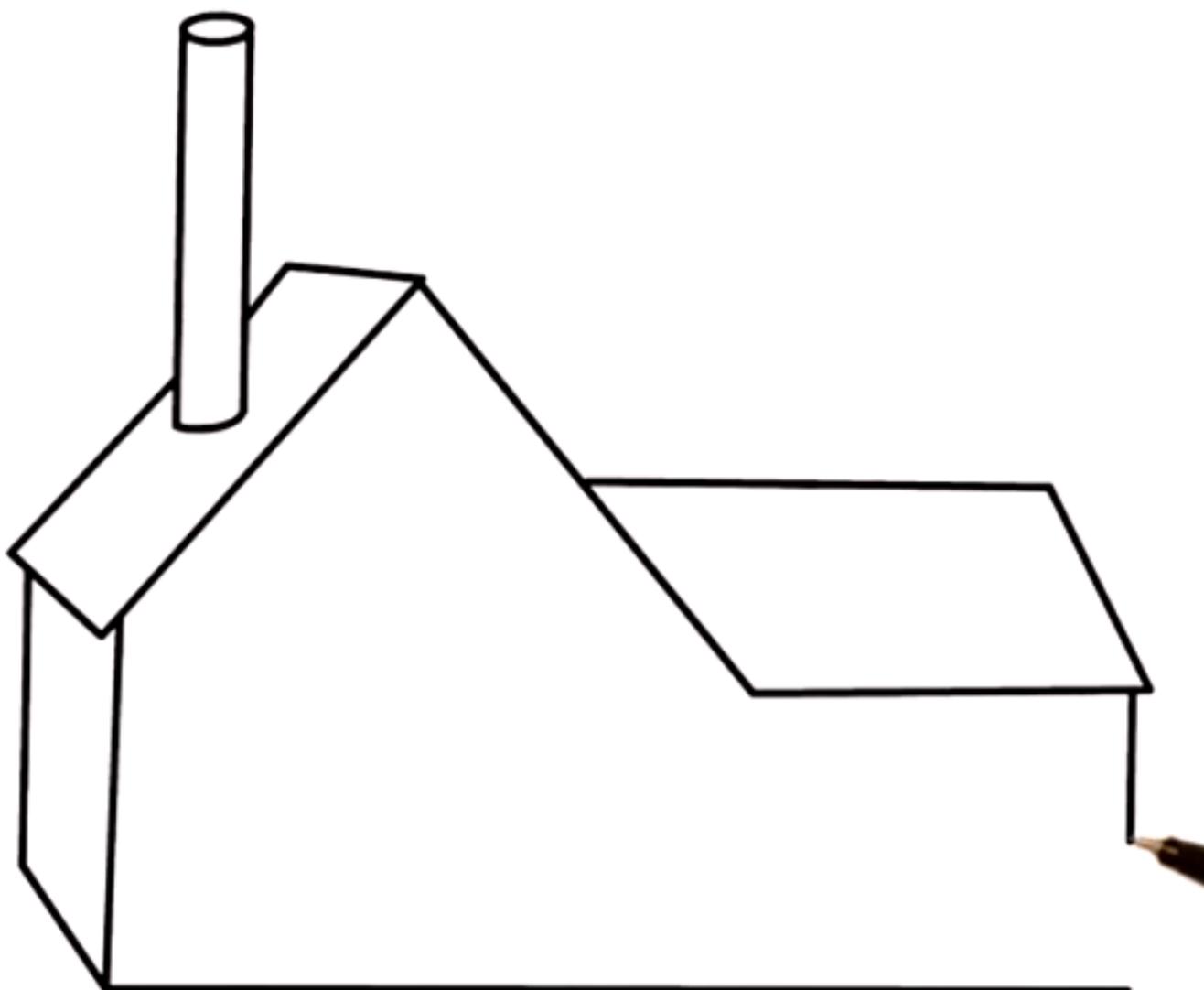
○ _____

E. Quel plat souhaiterais-tu ajouter à la carte existante ?

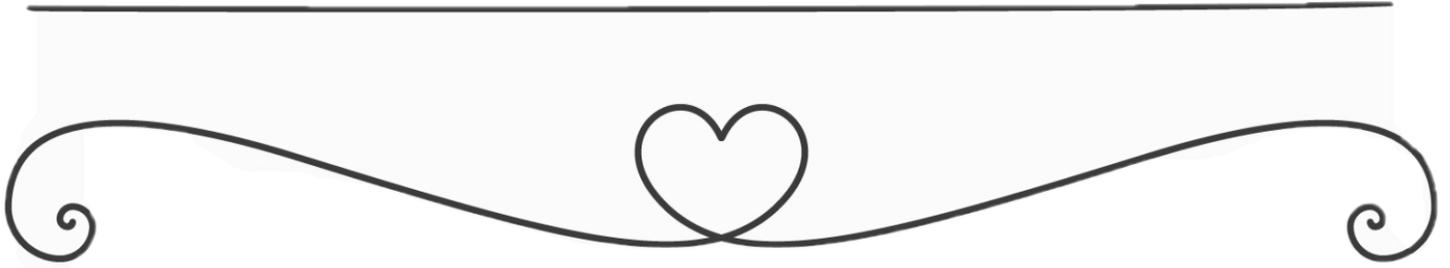
QUEL BEAU RESTAURANT !



Pour attirer de nouveaux clients, il est important de soigner la devanture de ton restaurant. Petites ou grandes fenêtres ? Murs peints en quelle(s) couleur(s) ? Rideaux ou volets ? Bacs de fleurs ou plantes vertes ? Et le nom de ton restaurant, où vas-tu le mettre ? C'est le moment d'être créatif...



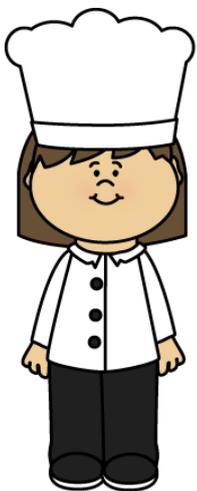
INTERVIEW



Afin de faire connaître ton restaurant, tu as accepté de donner une interview au journal local. Le seul problème, c'est que le journaliste est incapable de conjuguer les verbes à l'indicatif présent. Peux-tu l'aider ?

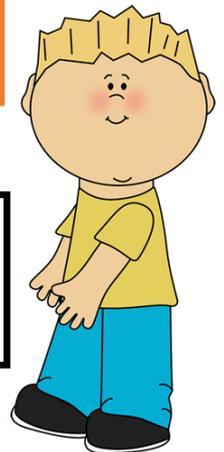
Votre restaurant (ouvrir) ses portes quels jours de la semaine ?

Nous (recevoir) les clients les vendredis, samedis et dimanches. Nos horaires (varier) en fonction des jours.



Que (proposer) - vous comme plats ?

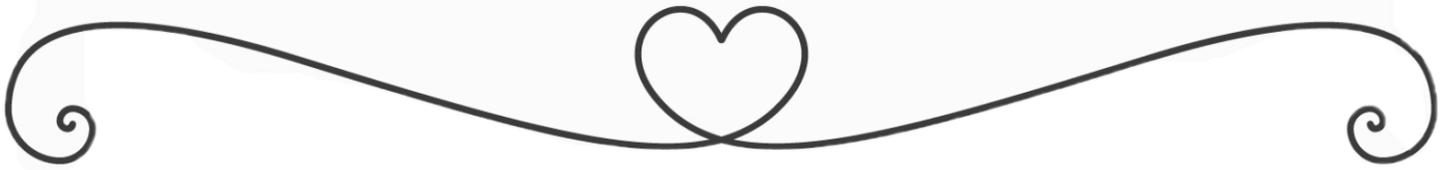
La carte (changer) en fonction des saisons. Pour l'instant, nous (avoir) une succulente pizza et une délicieuse lasagne au menu.



Quel (être) votre dessert préféré parmi ceux que vous (présenter) ?

Ils (être) tous très bons ! Mais mon préféré (rester) le gâteau au chocolat !

POUR LES ENFANTS AUSSI !



Les enfants sont les bienvenus dans ton restaurant... D'ailleurs, tu leur as réservé un coin rien que pour eux avec des jeux ! Qui sait ? Tu feras peut-être naître des vocations...



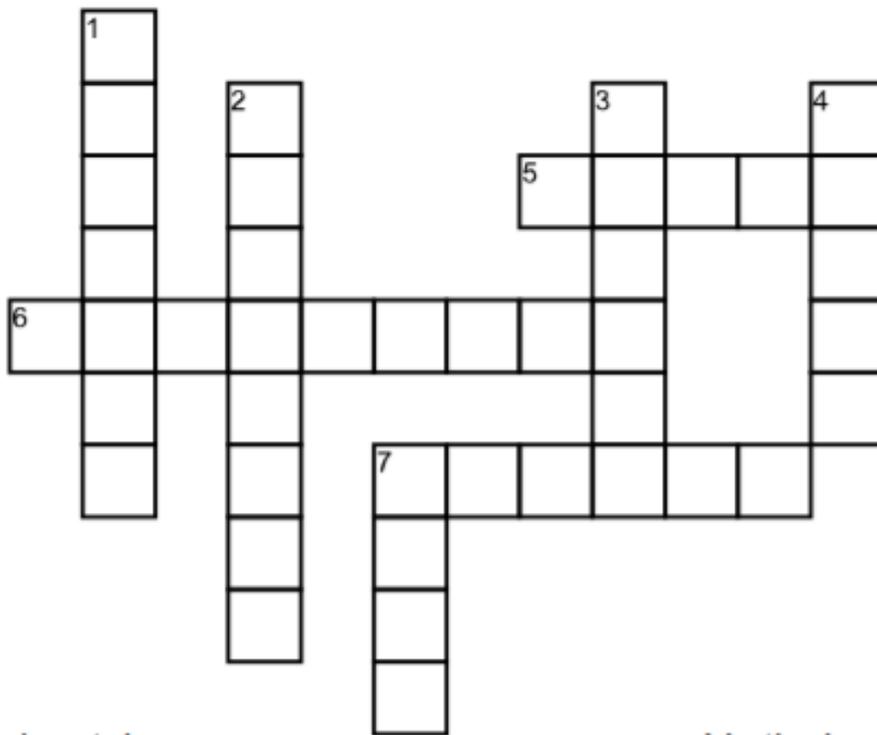
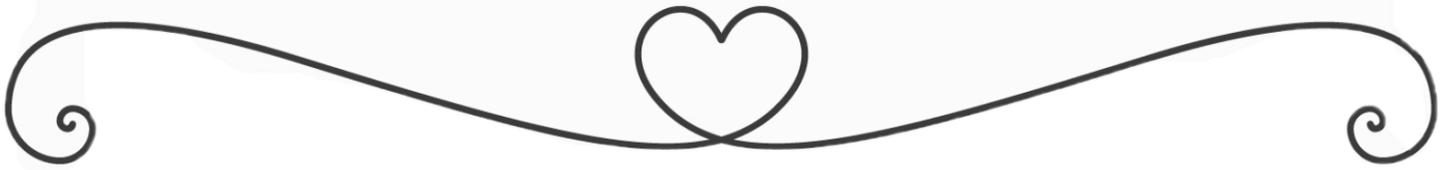
Bol
Théière
Passoire
Batteur
Balance

Grille-pain
Cuillères
Rouleau
Couteaux
Cocotte-minute

Assiettes
Louche
Fourchettes
Minuteur
Tasse



POUR LES ENFANTS AUSSI !



Horizontal

Vertical



5



6



1



2



3



7



4



7

AVOIR UN DIPLÔME

Avant d'ouvrir ton restaurant, tu as dû suivre des cours et passer des examens !
Te souviens-tu de tout ce que tu as appris ? Colle les aliments dans la bonne famille

Produits laitiers

Sucreries

Viandes, pois-
sons et œufs

Eau

Matières
grasses

Fruits et
légumes

Féculents

Prénom :

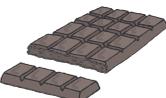
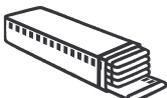
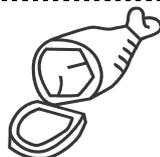
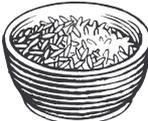
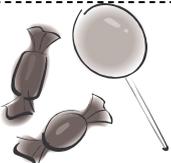
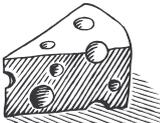
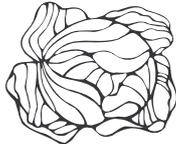
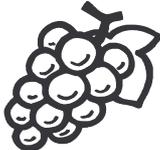
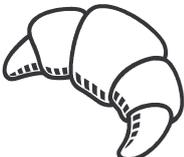
Date :



Education à la santé : l'alimentation

Les groupes d'aliments

Découpe les étiquettes. Classe les aliments en 7 groupes.

					
Haricots Verts	Moules	Lait	Abricot	Huile	Café
					
Poisson	Brocoli	Tomate	Pâtes	Paine de mie	Oeuf
					
Chocolat	Chewing-gum	Potiron	Jambon	Pain	Pomme
					
Poire	Riz	Pizza	Artichaut	Radis	Thé
					
Bonbons	Confiture	Poulet	Fromage	Eau	Chou vert
					
Salade	Pâte à tartiner	Carotte	Yaourts	Sucettes	Aubergine
					
Pomme de terre	Steak	Raisin	Lentilles	Corn-flakes	Haricots rouges
					
Cerises	Fraises	Crevette	Glace	Brioche	Saucisson
					
Chou fleur	Beurre	Poivron	Croissant	Jus de fruits	Banane