

Déroulé :

- 1) Quel est le métier évoqué ? quelles qualités sont importantes ?



- 2) Le Manager doit étudier les prix de tous les aliments ou ingrédients, certaines informations manquent ! Avant de commencer ta liste, as-tu remarqué ? elle est en anglais ! eh oui, tu seras manager à New York, Il n'y a pas de kg ni de g sur cette liste : quelles sont les unités de poids dans cette liste ?
.....

Votre mission : Répartissez-vous les tâches pour remplir la liste de prix.

Très important : travaillez en équipe, chaque élève doit avoir fait au moins 5 calculs !

- 3) Etre dans le budget !
Le Manager doit calculer les budgets des différents restaurants, attention à ne pas dépasser le budget !
- 4) Complète le ticket de caisse, attention ! certaines personnes veulent partager la facture !
- 5) DM : on conseille de vendre un plat 3, 2 fois plus cher que le prix des aliments, trouve les différences de prix, et choisis ton propre prix !

Objectifs : savoir caculer avec des nombres décimaux, arrondir au centi(è)me, calculer un pourcentage Utiliser un tableur			
Compétences		Note :	
Calculer :	Utiliser tableur :	Coopérer :	Raisonner :