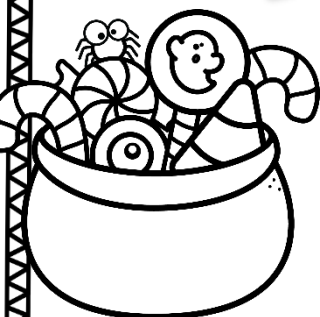


Nom: -----

CASSE-CROÛTE d'Halloween

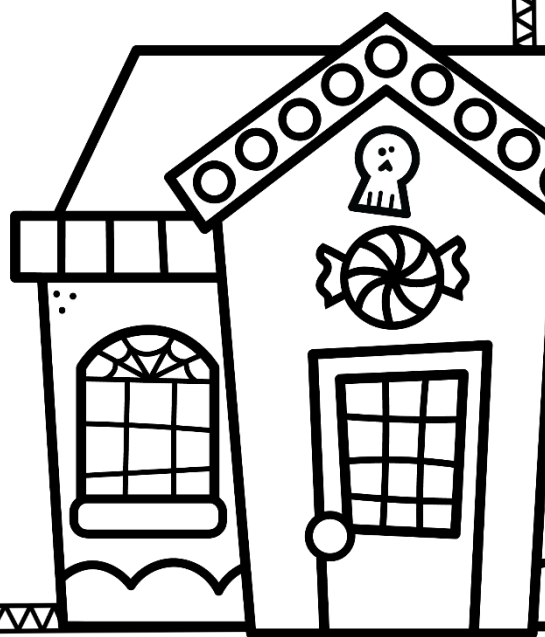


3^E CYCLE

Pour l'Halloween, tu es engagé.e pour ouvrir et gérer un casse-croûte. Voici tes tâches:

- ☐ Choisir ton menu en respectant les contraintes;
- ☐ Acheter la nourriture nécessaire pour le menu choisi;
- ☐ Engager le personnel pour le casse-croûte;
- ☐ Acheter de la publicité pour ton casse-croûte;
- ☐ Remplir le menu final ainsi que le budget final;

tout en respectant le budget
alloué de
52 000\$!



MENU



Voici les choix pour construire ton menu. Tu dois obligatoirement avoir:

- 2 entrées;
- 3 plats principaux;
- 2 desserts;
- 4 breuvages.

Le prix inscrit à côté de chaque choix est le prix lors de l'achat de la nourriture pour un mois. Tu dois planifier l'achat de nourriture pour un an.

Entrées

- Salade de pattes de mouches - 45\$
- Soupe à l'araignée - 38 \$
- Soupe à la bave de crapaud - 127 \$
- Croquettes d'ongles - 144 \$

Plats principaux

- Hamburger de mouette à la moutarde - 456\$
- Spaghettis aux cheveux de sorcière - 623\$
- Pâté aux légumes moisiss - 678\$
- Macaroni aux escargots et limaces - 735\$

Desserts

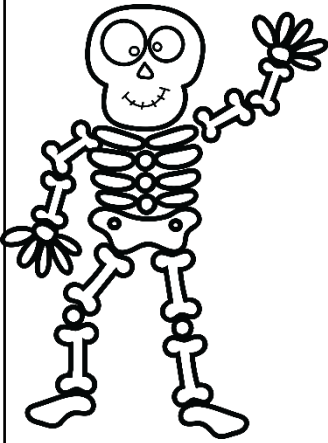
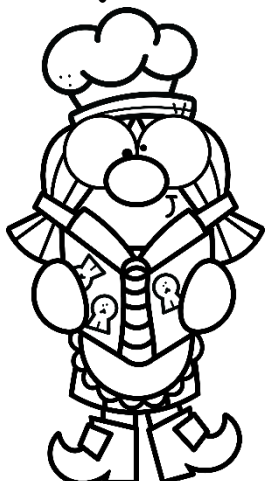
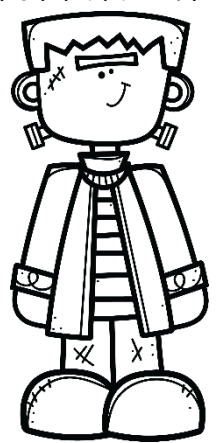
- Pouding à la morve - 347\$
- Gâteau au ver de terre - 419\$
- Beignes à la boue séchée - 294\$
- Tarte aux yeux de grenouille - 385\$

Breuvages

- Jus de poubelle - 134\$
- Jus de vaisselle sale - 178\$
- Lait au poil de monstres - 159\$
- Liqueur de coquerelles - 183\$

EMPLOYÉS

Tu dois engager 3 employés obligatoirement.

Choix 1	Choix 2	Choix 3	Choix 4
Eeeeeek, le squelette malodorant  Salaire: 834\$	Ouache, la sorcière visqueuse  Salaire: 937\$	Brrrr, le vampire effrayant  Salaire: 1 023\$	Ahhhhhhh!, le mort-vivant terrifiant  Salaire: 948\$

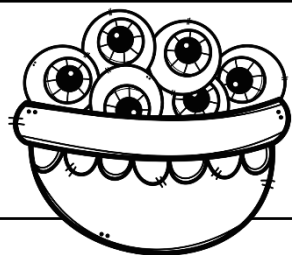
PUBLICITÉ

Tu dois faire un seul choix de publicité.

Choix 1	Choix 2	Choix 3
2 um + 6 cent. + 7 diz. + 8 u. \$ Annonces dans les journaux locaux	2 x 1 000 + 5 x 100 + 6 x 10 + 9 x 1 \$ Affiches géantes sur la route	400 + 3 000 + 70 + 3\$ Publicités à la télévision

MES DÉMARCHES

\$ de la nourriture:



\$ salaire des employés:

\$ de la publicité:

MES DÉMARCHES

Total des dépenses:

Liste de vérification

- ☐ J'ai respecté les contraintes du menu.
- ☐ J'ai respecté les contraintes des employés.
- ☐ J'ai fait un choix pour la publicité.
- ☐ J'ai calculé le budget nécessaire pour la nourriture.
- ☐ J'ai calculé le budget nécessaire pour les employés.
- ☐ J'ai calculé le budget nécessaire pour la publicité.
- ☐ J'ai calculé le budget total dépensé.
- ☐ Je n'ai pas dépassé le budget du départ.
- ☐ J'ai fait tous mes calculs clairs et précis.
- ☐ J'ai rempli le menu et le tableau de budget final.

MENU OFFICIEL

PLATS CHOISIS

PRIX
MENSUEL

PRIX
ANNUEL

entrées			
plats principaux			
desserts			
breuvages			
total du budget alloué à la nourriture:			

Total du salaire des employés:

Total pour la publicité:

Total de l'argent dépensé:

As-tu respecté le budget de départ? Oui ----- Non -----

Pourquoi?

CRÉDITS

IMAGES:



POLICES:



CONDITIONS D'UTILISATION

Ce document a été créé par Karine Deschatelets. Merci de ne pas partager, distribuer ou vendre sous un autre nom. Merci de laisser mon nom sur chaque page. Merci de ne pas copier le concept, la mise en page ou l'idée.

Par respect pour mon travail, veuillez référer les personnes à ma boutique Mieux Enseigner ou encore à mes différentes pages. Merci de votre compréhension.

Lien vers ma boutique:

<https://www.mieuxenseigner.ca/boutique/la-classe-de-karine>

POUR ME SUIVRE



@laclassedekarine



@laclassedekarine

