

L'érablière de St-Math-sur-la-Pente

Les Futés

Situation-problème

6^e année

- Priorité des opérations
- Fractions
- Nombres décimaux
- Droite numérique



Nom : _____

Date : _____

Appréciation de ton travail :

Commentaires : _____

Situation créée par Christine Ménard pour www.mathaimeatic.ca

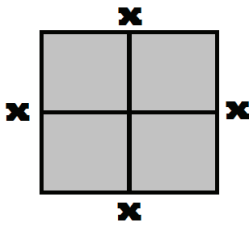
Avec la collaboration de Mme Anne-Marie Roberge

C'est enfin le temps des sucres!

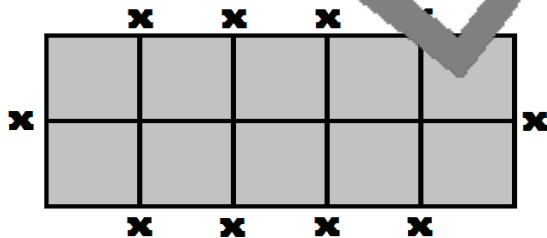
Les employés de l'érablière de St-Math-sur-la-Pente sont au travail depuis quelques semaines à planifier les repas et à ramasser la sève des arbres. Le propriétaire te demande de l'aider à planifier la salle, les quantités de nourriture nécessaires et les profits pour le repas de ce soir.

Voici tes informations.

- La salle peut être représentée par un rectangle de 11 unités par 16 unités.
- Le patron possède un total de 20 tables carrées, mais peut aussi ajouter une grande table rectangulaire si nécessaire. Il peut laisser quelques tables dans son rangement.
- Chaque table carrée prend 4 cases et peut accueillir 4 clients si utilisée seule, mais il est possible de les jumeler.

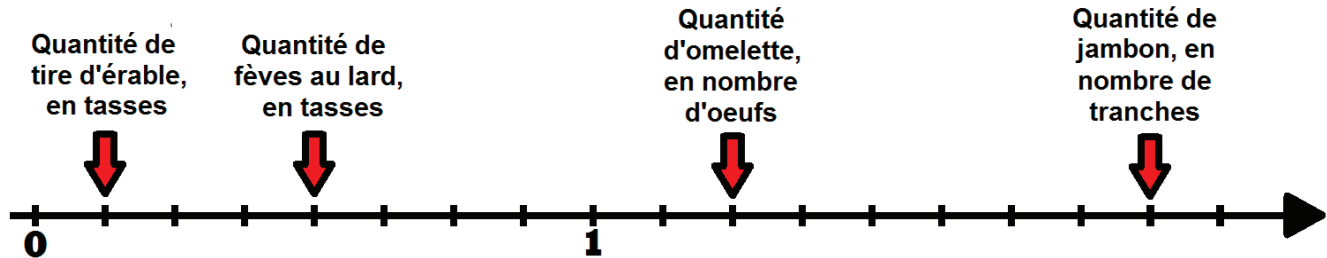


- La table rectangulaire prend 10 cases et peut accueillir 10 clients au maximum.



- Les tables doivent être séparées d'une case pour permettre à tous les clients d'être confortables. Il faut aussi prévoir une case libre entre les tables et les murs.

- Tu dois prévoir les quantités d'omelettes, de jambon, de fèves au lard et de tire d'érable nécessaire pour la soirée. Chaque client mange, en moyenne, les quantités suivantes :



- Tu dois calculer, en utilisant une ou plusieurs chaînes d'opérations, les profits potentiels de la soirée en utilisant les données suivantes :

Revenus :

- Chaque client paie 23,50\$

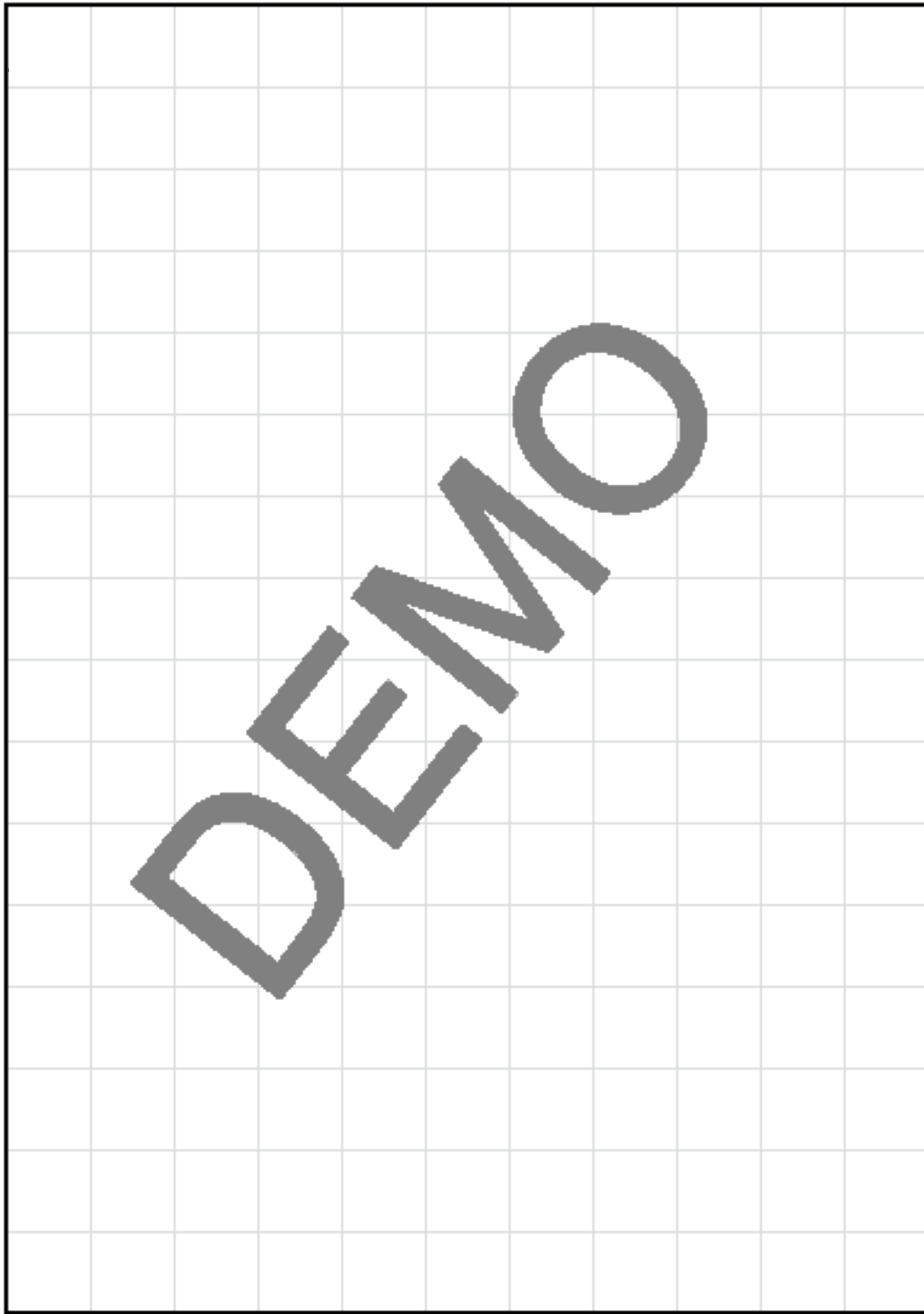
Dépenses :

- Une douzaine d'œufs coûte 2,60\$
- Chaque jambon préparé est coupé en 20 tranches et coûte 12\$
- Les fèves au lard coûtent 1,50\$/tasse
- La tire d'érable vaut 8\$/tasse
- Les 4 employés demandent 100\$ par soir.

Ta tâche :

- Déterminer le nombre de tables nécessaires et leur disposition.
- Déterminer combien de clients pourront être servis.
- Déterminer les quantités de nourriture à préparer.
- Calculer les profits potentiels de ce souper
- Préparer ta feuille-résumé à donner aux employés et au patron de l'érablière.

Dessine les tables et inscris la première lettre du nom de la personne responsable sur toutes ses tables.



Feuille-résumé :

Planification du souper

Salle

● Nombre de clients ayant réservé:
Nombre de places supplémentaires:
Nombre de clients potentiels:

Nourriture à prévoir

Quantité d'omelette:
Quantité de jambon:
Quantité de fèves au lard:
Quantité de tiramisù:

Bilan financier

Profits estimés: