

Restaurante CEIP Muñique



ENTRANTES:

- Ensaladilla rusa..... 7 euros
- Garbanzas..... 5 euros
- Ensalada de atún..... 6 euros

PLATOS PRINCIPALES:

- Carne de cochino..... 7 euros
- Corvina al mojo..... 8 euros
- Conejo frito..... 6 euros

POSTRES:

- Macedonia de frutas..... 3 euros
- Arroz con leche..... 4 euros
- Truchas..... 5 euros

BEBIDAS:

- Clipper de fresa..... 1 euro
- Agua..... 1 euro
- Zumos variados..... 1 euro

Actividades:

1.- Añade otro plato a los que ya tenemos en cada uno de los apartados. Añade también el precio.

Entrante:

postre: _____

Postre:

Bebida: _____

2.- Si tú fueras al restaurante , ¿qué platos pedirías? Elige uno de cada apartado. Calcula cuánto sería la cuenta que tendrás que pagar.

3.- Supongamos que fuiste al restaurante con 50 euros. ¿Cuánto dinero te sobraría después de pagar?

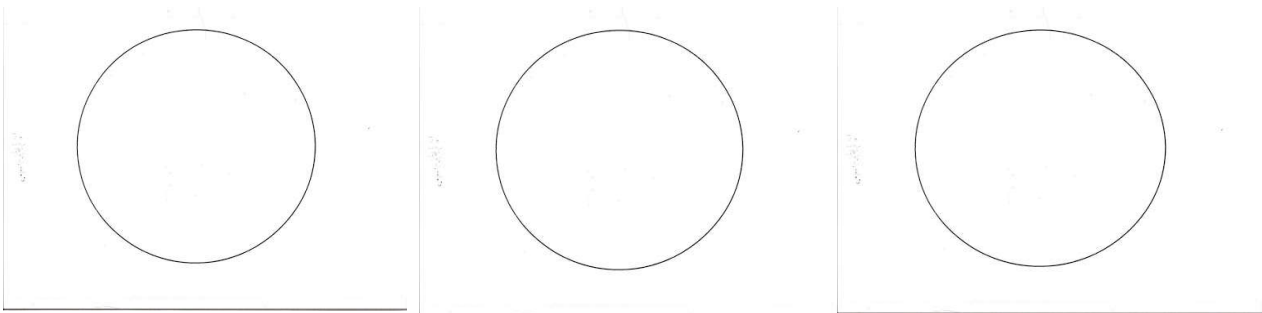
Una familia entra al restaurante CEIP Muñique y piden los siguientes platos: 2 platos de ensaladilla rusa, unas garbanzas, un plato de carne de cochino, 2 de conejo frito, de postre 2 arroz con leche y de bebida 2 clipper de fresa y 2 botellas de agua. ¿Cuánto es la cuenta? Si pagan 100 euros ¿Cuánto dinero tendrán que devolverles?

1.- Has decidido abrir un restaurante y tienes que hacer un gasto inicial importante. Calcula cuánto dinero necesitas para comenzar con el negocio: (yo te doy los datos, tú sólo tienes que hacer operaciones y poner la solución)

- Mesas: 20.....precio por 1 mesa 32 euros
- Sillas: 80.....precio por 1 silla 15 euros
- cuberterías: 23.....precio por una cubertería 8 euros
- Platos: 320.....precio por plato 2 euros
- Vasos: 210.....precio por vaso 2 euros
- Tazas: 130.....precio por taza 1 euro
- Servilleteros: 20.....precio por servilletero 5 euros
- Cartas: 60.....precio por carta 7 euros
- Manteles: 55.....precio por mantel 12 euros

2.- ¿Qué otros gastos se te ocurre que pueden ser necesarios para abrir un restaurante? Pon al menos dos y sus precios.

3.- En Tahíche acaban de abrir una pizzería. Cuatro amigos se reúnen y van a probar qué tal están. Recuerda que las pizzas se dividen en ocho trozos (octavos).



Divide las pizzas en ocho trozos. Utiliza una regla.

Ahora tienes que ir coloreando en las pizzas:

Representa la fracción con números

- Ana se come cuatro trozos de pizza, es decir cuatro octavos. (rojo) -----

- Pedro se come siete trozos de pizza, es decir siete octavos. (azul) -----

- Félix se come cinco trozos de pizza, es decir cinco octavos. (verde) -----

- Mónica se come seis trozos de pizza, es decir seis octavos. (amarillo) -----

Una vez que han acabado de comer ¿Cuántos trozos de pizza les sobran?

Les sobran _____ trozos de pizza. Representa lo que les sobró como fracción -----

4.- Crea tu propia carta del restaurante con tres platos en cada apartado. Por favor no repitas los platos que yo incluí en mi carta y no te olvides de poner el precio:

ENTRANTES

PRIMER PLATO

POSTRES

BEBIDAS

5.- Por último inventa un nombre para tu restaurante y haz un cartel anunciador (déjalo bonito).