|  |
| --- |
| À propos de cette leçon |
| Les élèves détermineront les coûts associés au fonctionnement d’une petite entreprise, un restaurant, et calculeront combien de repas ils devront vendre pour réaliser un bénéfice. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Niveau scolaire** | **Cours/matières** | **Objectif d’apprentissage** | **Durée**  **suggérée** |
| 7 | Mathématiques, 1re à la 8e année (2005)  Arts du langage (2006) | À la fin de cette leçon, les élèves pourront :   * Créer un budget pour une petite entreprise, tel qu’un restaurant. * Ce faisant, ils auront besoin d’utiliser leurs compétences mathématiques, telles que l’utilisation des nombres entiers, et résoudre des problèmes à plusieurs étapes. | 75 minutes |

|  |
| --- |
| Liens avec le curriculum |
| Mathématiques, 1re à la 8e année (2005)  Numération et sens du nombre   * Identifier et comparer des nombres entiers dans la vie réelle.   Arts du langage (2006)  Éducation aux médias   * Produire une variété de contenus médiatiques d’une certaine complexité technique à des fins précises et pour des auditoires spécifiques, en utilisant des formes, des conventions, et des techniques adaptées. |

|  |
| --- |
| Question d’enquête |
| De quelles connaissances et compétences mathématiques et financières une petite entreprise a-t-elle besoin pour réussir? |

|  |
| --- |
| Matériel |
| * Ipad/ordinateurs/calculatrices * Antisèche pour connaître les besoins d’un restaurant * Exemple de plan d’affaire pour un restaurant (annexe A) * Planificateur de restaurant (annexe B) * Planificateur de restaurant (suite) (annexe C) * Business Plan Reflection (Appendix D) |

| **Durée**  (min.) | **Déroulement de la leçon** | **L’évaluation comme  et au service de l’apprentissage** (auto-évaluation/évaluation  par les pairs/évaluation  de l’enseignant) |
| --- | --- | --- |
| MISE EN SITUATION | | |
| 5 à 10 minutes | CLASSE ENTIÈRE  Réfléchir, comparer, partager  Écrire les questions suivantes au tableau pour les élèves :   1. Donnez des exemples de petites entreprises? 2. De quoi une petite entreprise a-t-elle besoin faire de l’argent? 3. Quels sont les coûts associés au fonctionnement d’une petite entreprise? 4. Discuter les termes suivants : Seuil de rentabilité, profit, apports. Écrire les termes sur le tableau, une affiche, le mur de mots ou une feuille polycopiée.   Expliquez aux élèves qu’aujourd’hui, nous allons concevoir un plan d’affaires pour une petite entreprise, un restaurant. Nous allons examiner chacun des coûts de production nécessaires pour faire fonctionner un restaurant, déterminer les prix des repas que nous vendons, et calculer combien de repas le restaurant devra vendre pour réaliser un profit chaque jour. |  |
|  | Contexte d’apprentissage   * Les élèves doivent avoir des connaissances de base des termes de seuil de rentabilité, de profit, et de coût de production. * Les élèves doivent avoir une compréhension de la division. |  |

| **Durée**  (min.) | **Déroulement de la leçon** | **L’évaluation comme  et au service de l’apprentissage** (auto-évaluation/évaluation  par les pairs/évaluation  de l’enseignant) |
| --- | --- | --- |
| ACTION | | |
| 50 à 60 minutes | CLASSE ENTIÈRE  Réfléchissez au type de restaurant que vous souhaitez ouvrir (chinois, français, etc.). Votre restaurant doit proposer au moins deux plats.  Établir une liste des intrants (les choses dont vous aurez besoin pour faire fonctionner un restaurant) en utilisant votre iPad/téléphone mobile/ordinateur (personnel de service, location d’un local, ingrédients pour les trois plats, électricité, etc.).  À l’aide de leur ordinateur, de leur téléphone ou de l’antisèche fournie, demandez aux élèves d’effectuer des recherches sur un certain nombre d’intrants nécessaires pour démarrer un restaurant. Les intrants sont des éléments ou des personnes qui sont nécessaires au fonctionnement d’un restaurant. (Pour cet exemple, vous pouvez supposer que le coût des intrants pour faire un repas est gratuit.) Assurez-vous de calculer le coût/jour pour chacun des intrants. Certains intrants (p. ex., loyer) devront être calculés comme un coût journalier en divisant le loyer (par exemple, mensuel) par le nombre de jours de travail au cours de cette période (p. ex., 30 jours dans un mois, en supposant que le restaurant est ouvert tous les jours, ou 26 jours dans un mois, en supposant que le restaurant est fermé un jour par semaine). Indiquez aux élèves que les coûts uniques (vaisselle, tables, etc.) seront payés en une année. Par exemple, si vous avez besoin d’assiettes pour votre restaurant, trouvez le prix d’une assiette, multipliez ce coût par le nombre nécessaire, et divise par le nombre de jours de *travail* dans une année (365).  À l’aide de leurs ordinateurs, de leurs téléphones cellulaires ou de l’antisèche, demandez aux élèves de déterminer le coût de chaque intrant (p. ex., la location des locaux, le salaire minimum pour les travailleurs). |  |

| **Durée**  (min.) | | **Déroulement de la leçon** | **L’évaluation comme  et au service de l’apprentissage** (auto-évaluation/évaluation  par les pairs/évaluation  de l’enseignant) |
| --- | --- | --- | --- |
| ACTION (suite) | | | |
|  | | Demandez aux élèves de créer un menu pour le restaurant. Ils devraient déterminer quatre à cinq repas pour le restaurant. Demandez aux élèves de rechercher le prix des repas dans les restaurants autour de Toronto. Utilisez ces prix pour le menu.  (Autre option beaucoup plus avancée : Les élèves déterminent le prix de leurs repas en créant une recette et en calculant le coût total des intrants y compris les ingrédients. À l’aide des informations que les élèves ont trouvées, demandez-leur de calculer le prix de chaque repas.)  Déterminer combien de repas par jour devraient être vendus afin de réaliser un profit chaque jour (avancé : et par an). |  |
| 5 à 10 minutes | CLASSE ENTIÈRE  Discuter des questions suivantes :   1. Votre restaurant sera-t-il rentable vu les coûts d’exploitation? 2. Quels changements devriez-vous apporter pour gagner plus d’argent? 3. Quelles pourraient être les conséquences de ces changements? 4. Compte tenu des coûts associés au fonctionnement d’un restaurant, souhaiteriez-vous diriger une entreprise comme celle-ci? Expliquez les exemples que vous donnez. | Plan d’affaires (annexe D) |

|  |
| --- |
| Planificateur de restaurant (exemple) |
| Type de restaurant : \_\_Français\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Nbre de jours ouverts : \_\_\_\_\_\_\_30 jours/mois   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Type d’intrant | Coût $/intrant/jour | Nombre nécessaire | Coût $ total des intrants/jour (multiplier par le nombre nécessaire) | | Loyer (2 500 $/mois) | 83 $ | 1 | 83 $ | | Personnel | 15 $ | 10 | 150 $ | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | | **Coût total des intrants quotidiens** |  |  | 233 $ | |

**ANNEXE A**

|  |
| --- |
| Planificateur de restaurant |
| Type de restaurant : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Nbre de jours ouverts : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Type d’intrant | Coût $/intrant/jour | Nombre nécessaire | Coût $ total des intrants/jour (multiplier par le nombre nécessaire) | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | | **Coût total des intrants quotidiens** |  |  |  | |

**ANNEXE B**

|  |
| --- |
| Planificateur de restaurant (suite) |
| Combien de plats par jour faudrait-il servir pour gagner de l’argent chaque jour? Quelles combinaisons de plats faudrait-il pour gagner de l’argent chaque jour ?   |  |  | | --- | --- | | Plats | Coût des plats | | 1. |  | | 2. |  | | 3. |  | | 4. |  | | 5. |  | | 6. |  | | 7. |  |   Combinaisons de plats   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Nom du plat | Coût par plat | Nombre de plats vendus | Total des gains  par plats | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | | Bénéfice total quotidien | | |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | | Bénéfice  = Revenu - Coût | Bénéfice quotidien | Bénéfice annuel | | Revenu total |  |  | | Coût total |  |  | | Bénéfice |  |  | |

**ANNEXE C**

|  |
| --- |
| Plan d’affaires |
| 1. Combien d’argent vous faut-il pour atteindre le seuil de rentabilité (récupérer l’argent que vous avez investi et dépensé pour faire fonctionner votre restaurant) ? 2. Quelles modifications pouvez-vous apporter à votre entreprise pour faire plus d’argent ? 3. Quelles pourraient être les conséquences de ces changements? 4. Compte tenu des coûts associés au fonctionnement d’un restaurant, souhaiteriez-vous diriger une entreprise comme celle-ci ? Expliquez les exemples que vous donnez. |

**ANNEXE D**