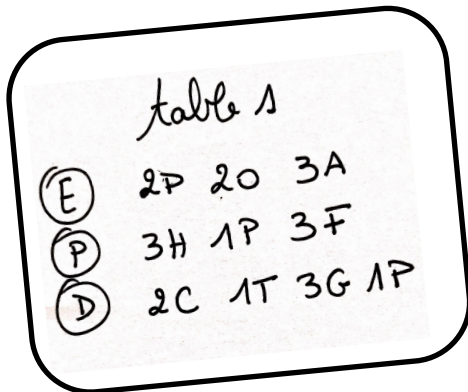


L'addition s'il vous plaît !

Partie I : La facture à la main

Sept amis sont allés au restaurant. Ci-dessous se trouve le menu avec les prix et la note prise par le serveur. A partir de ces documents, écris la facture de la table n°1 en présentant le détail de ce qui a été commandé. Quel est le montant de cette facture ?



ENTREES	
Pâté de cerf :	850f
Soupe de chou kanak :	550f
Omelette au thon :	850f
Avocat à la crevette :	950f

PLATS	
Hamburger / frites :	1250f
Poulet / patate douce:	1500f
Filet mignon / tarot :	2050f
<i>Tous nos plats sont accompagnés de salade</i>	

DESSERTS	
Café gourmand:	650f
Tartelette à la mangue:	700f
Gâteau à la banane:	750f
Poe litchis :	800f

Partie II : Programmer les cellules avec un tableur

Pour gagner du temps, le patron veut que la commande soit prise et enregistrée dans un tableur qui calculera la facture en fonction des commandes faites par les clients.

Ouvre l'application ton tableur et enregistre le tableau affiché sous le nom « Facture du restaurant ».

Note tous les choix possibles du menu, pour l'entrée, le plat et le dessert dans la colonne A.

Dans la colonne B, saisis à partir du menu, le prix de chaque assiette.

Saisis dans la colonne D le nombre d'assiettes commandées par la table n°1

	A	B	C	D	E
1				Table 1	
2	Menu	Prix à l'unité		Quantité	Total
3	Entrées				
4	Pâté de cerf	850		2	1700
5	Soupe de chou kanak	550		0	0
6	Omelette au thon	850		2	1700
7	Avocat à la crevette	950		3	2850

On programme le calcul du total dans la cellule E4 :

=B4*D4

On « recopie » le calcul des totaux de chaque ligne en « étirant » la formule vers le bas

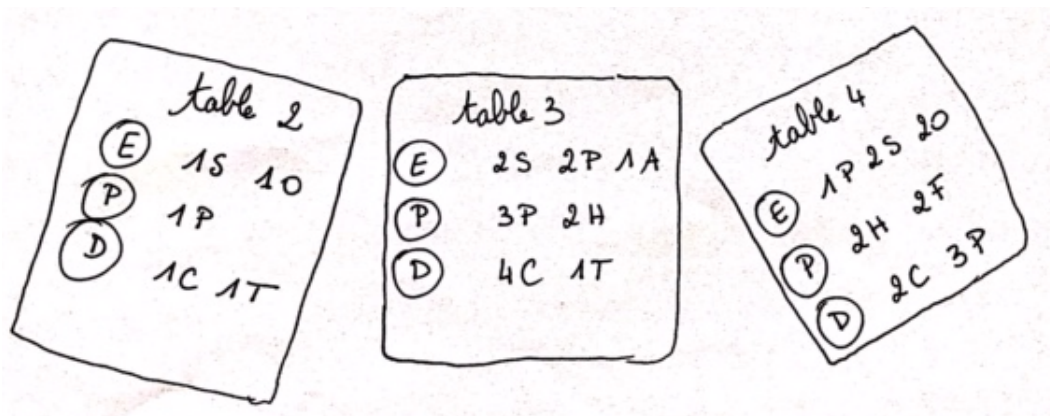
12	Fliet mignon Tarot	2050		3	6150
13					
14	Desserts				
15	Café gourmand	650		2	1300
16	Tartelette à la mangue	700		1	700
17	Gateau à la banane	750		3	2250
18	Poe litchis	800		1	800
19					
20					22700

Pour avoir le total de la facture pour la table 1, on programme la cellule E20 :

=SOMME(E4:E18)

Partie III: Utiliser le programme

Voici, les notes des autres tables du restaurant, calcule sur le même tableau le prix de l'addition de chaque table. Effectue ensuite le total pour calculer la somme encaissée par le restaurateur.



Agrandis ton tableau avec trois colonnes par table et 4 tables.

	A	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N
		Table 1			Table 2		Table 3		Table 4				
	Menu	Prix à l'unité	Quantité	Total	Quantité	Total	Quantité	Total	Quantité	Total	Quantité	Total	
3	Entrées												
4	Pâté de cerf	850	2	1700	0	0	2	1700	1	850			
5	Soupe de chou kanak	550	0	0	1	550	2	1100	2	1100			
6	Omelette au thon	850	2	1700	1	850	0	0	2	1700			
7	Avocat à la crevette	950	3	2850	0	0	1	950	0	0			
8													
9	Plats												
10	Hamburger Frites	1250	3	3750	0	0	2	2500	2	2500			
11	Poulet Patates douces	1500	1	1500	1	1500	3	4500	0	0			
12	Fliet mignon Tarot	2050	3	6150	0	0	0	0	2	4100			
13													
14	Desserts												
15	Café gourmand	650	2	1300	1	650	4	2600	2	1300			
16	Tartelette à la mangue	700	1	700	1	700	1	700	0	0			
17	Gateau à la banane	750	3	2250	0	0	0	0	0	0			
18	Poe litchis	800	1	800	0	0	0	0	3	2400			
19													
20		Total		22700		4250		14050					11550
21													
22				TOTAL		52550							

Programme le calcul de la recette du jour avec les 4 tables