



au restaurant

objectifs

1. Susciter une sensibilisation aux coûts et aux économies potentiels associés à

une sortie au restaurant

2. Fournir les outils nécessaires pour faire des choix éclairés



Discussion

Présentez la gestion financière relative aux sorties au restaurant à l'aide des éléments de discussion suivants :

- Présentez l'idée de manger au restaurant.
- Quels genres de restaurants vous attirent?
- Quels sont certains des coûts associés à une sortie au restaurant?
- Quel serait le coût moyen d'un repas pour une personne?
- Qui assume la responsabilité financière des repas s'ils ne sont pas pris à la maison?
- Comment les taxes et les pourboires sont-ils calculés sur les repas pris au restaurant?
- Avez-vous des idées pour économiser de l'argent au restaurant?



Activité

Combien coûte un repas?

Durée : entre 45 minutes et 1 heure

Matériel : fiche de l'élève Au restaurant, vrais menus de restaurants de votre quartier, fournitures artistiques

- Dans cette activité, les élèves doivent proposer trois idées de repas réels pris au restaurant et les compiler dans un menu créatif. Demandez aux élèves d'examiner de vrais menus et de proposer deux repas au restaurant qui coûtent moins de 15,00 \$ et un repas de moins de 10,00 \$ (taxes et pourboire inclus). À la suite d'un remue-méninges, ils peuvent inscrire leurs idées de menu sur la fiche *Au restaurant*.
- Une fois qu'ils ont proposé leurs trois idées de repas, les élèves peuvent créer leur propre menu

(à l'aide des fournitures artistiques) en citant le restaurant d'où ils ont tiré l'information. Le menu peut comprendre des conseils sur la façon de manger au restaurant à peu de frais ainsi que des offres spéciales proposées par leurs restaurants.

- Une fois l'activité terminée, vous pourriez recueillir les menus et les afficher dans la classe pour que les autres enfants bénéficient des idées d'économies. Ou encore, quelques élèves pourraient réunir les idées de repas de la classe dans un livret qui serait distribué à tous.

Approfondissement

- Encouragez les élèves à catégoriser les restaurants locaux (p. ex., comptoir de commandes à emporter, restaurant familial, restaurant chic, etc.) et à déterminer le coût moyen associé à chacun. Faites des recherches sur certaines catégories et notez les prix réels.

Rétroaction participative

- Après avoir discuté des idées d'économies en classe, demandez à chacun de noter les idées du groupe (p. ex., boire de l'eau, trouver des coupons-rabais, partager le repas, rechercher les offres spéciales, etc.).
- Quelles sont les idées qui ressortent dans la comparaison entre la sortie au restaurant et le repas pris à la maison?



Idées pour l'enseignant

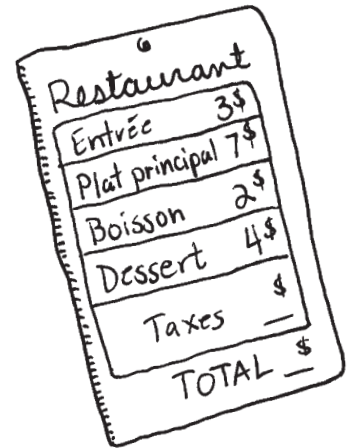
- Organisez un débat sur l'idée « de laisser ou de ne pas laisser un pourboire » comme moyen d'économiser. Le pourboire doit-il être une obligation ou être fondé sur le service reçu? Un pourboire de 15 % correspond-il à une moyenne, à un minimum ou à un montant élevé? Faut-il laisser un pourboire partout (p. ex., comptoir de commandes à emporter, service au comptoir, café, salon de coiffure, taxi)?
- Demandez à l'enseignant en économie domestique de s'adresser à la classe sur les liens entre les coûts d'un repas au restaurant et la qualité des aliments, la valeur nutritionnelle et la quantité ainsi que sur les aliments biologiques et non biologiques.

au restaurant

Créez un menu abordable!

À l'aide de vrais menus, proposez deux repas qui coûtent moins de 15,00 \$ et un repas qui coûte moins de 10,00 \$, taxes et pourboire inclus! À partir de cette information, créez votre propre menu (en citant les coûts exacts et le nom du restaurant). Vous pouvez inscrire vos idées de menu ci-dessous, puis créer un vrai menu avec des fournitures artistiques. Soyez créatifs!

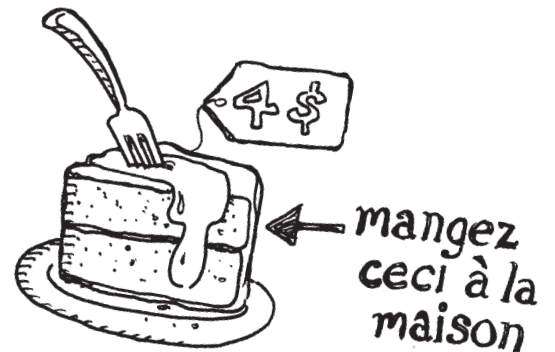
Moins de 15 \$



Moins de 15 \$



Moins de 10 \$



Idées d'économies au restaurant : _____

