

## NÚMEROS NATURALES y JERARQUÍA DE OPERACIONES

### ¡Creamos un restaurante!

Vamos a imaginarnos que vamos a crear entre todos un restaurante, a nuestro gusto.

Soñaremos un poco... y con la ayuda del profesor y las matemáticas sabremos qué hacer en cada momento.

¿Comenzamos? De momento vamos a plantear el siguiente caso:



#### **DATOS NECESARIOS:**

1. Sabemos que es sábado y el restaurante está lleno en todo momento.
2. Tenemos reservas hechas aproximadamente a las 20:00, 22:00 y 00:00.
3. El restaurante dispone de 11 mesas (cuatro comensales por mesa)
4. Se suelen pedir de primero entrantes (aproximadamente dos entrantes por cada cuatro comensales).
5. Además, en cada sitio del comensal va a disponer de un plato, una copa, un vaso, una cuchara grande, un tenedor y dos cuchillos (carne o pescado).

**6.** A lo largo de la noche se les cambiará el plato en dos ocasiones, para los segundos y para los postres (en el caso de los postres no a todos se les pondrá, sólo a los que quieran postre).

**7.** Por la experiencia de días anteriores, podemos decir que aproximadamente la mitad de los comensales no va a querer postre al final, ni café (o té).

**8.** Para cada café (o té) contamos con la taza, plato pequeño y cucharilla.

Y para el postre contamos con un plato extra y cucharilla.

**9.** Las noches fuertes de trabajo son los viernes y sábados que se dispone de tres turnos.

**10.** Los lunes se cierra el local y el resto de días: martes, miércoles, jueves y domingo se dispone de los turnos de 20:00 y 22:00.

### **PLANTEAMIENTO:**

**Queremos comprar un lavavajillas para el restaurante, y queremos saber cuál comprar, para ello vamos a hacer una simulación de lo que podemos lavar en una noche y para eso vamos a necesitar saber en primer lugar las piezas que se utilizarían en cada turno.**

**1.- Si tuviéramos que hacer una compra del material de vajilla que debemos tener disponible en el restaurante, ¿Cuánta cantidad máxima, de cada tipo de pieza, necesitarías para el restaurante en el primer turno suponiendo que el restaurante lo tenemos en pleno rendimiento? (Ver datos – del 1 al 8 - y rellenar tabla)**

**2.- Y aproximadamente, suponiendo que en cada turno hay el máximo de clientes que el restaurante nos permite: ¿Cuántas piezas se utilizarán en toda la noche?**

**¿Crees que podremos reutilizar vajilla durante la noche?**

(Ver datos – puntos del 1 al 8)

**3.- Si suponemos que el restaurante está en una zona turística donde hay mucho movimiento y en toda la semana lo tenemos en pleno rendimiento.**

**¿Cuántas piezas aproximadamente pasarán por el lavavajillas en una semana?**

(Ver datos – puntos 9 y 10)

**4.- Ahora puedes imaginarte, cómo sería el restaurante que tu crearías (más o menos sofisticado, más o menos grande,...). ¿Cuántas piezas de vajilla se utilizarían con el nuevo restaurante, en una noche?**

**¿Te salen más o menos piezas que el restaurante de la actividad?**

TABLA A RELLENAR

<b>Vajilla</b>	<b>Tipo</b>	<b>Nº piezas / tipo</b>	<b>Nº piezas / vajilla</b>
<b>Vaso</b>	---		
<b>Copa</b>	---		
<b>Taza</b>	---		
<b>Plato</b>	<b>Grande</b>		
	<b>Pequeño</b>		
<b>Cuchara</b>	<b>Grande</b>		
	<b>Pequeña</b>		
<b>Tenedor</b>	---		
<b>Cuchillo</b>	<b>Carne</b>		
	<b>Pescado</b>		
<b>TOTAL</b>	10 tipos		<b>piezas</b>