



## Exercice 1.01 : Word Corrigé « San marco Menu restaurant



**Auteur** : C. Terrier ; <mailto:webmaster@cterrier.com> ; <http://www.cterrier.com>

**Utilisation** : Reproduction libre pour des formateurs dans un cadre pédagogique et non commercial

**Niveau** : Terminal STT, BTS ou DUT

**Travaux à réaliser** : Excel : Créer un budget prévisionnel

**Pré requis** : Excel : Avoir étudié les budgets prévisionnels. Savoir programmer des formules et des fonctions

**Supports** : Enoncé + Support informatique (disquette, ZIP, ou dossier élève/Pizzeria Battesti sur le disque dur

**Durée** : 1 heures

|    |         | <b>Pizzeria<br/>San Marco</b>  |  |    |         |   |
|---|---------|--|--|---|---------|---|
| <b>ENTREES</b>  |         |  |  | <b>PATES FRAICHES</b>   |         |   |
| Crudités  | 5,00 €  |  |  | Spaghettis frais  | 5,00 €  |   |
| Assiette Océane   | 6,00 €  |  |  | Gnocchis frais  | 5,00 €  |   |
| Jambon de Parme au melon  | 6,00 €  |  |  | Lasagne   | 7,00 €  |   |
| <b>PIZZAS</b>   |         |  |  | <b>FROMAGES</b>   |         |   |
|   |         |  |  |  |         |   |
| Sicilienne  | 5,00 €  |  |  | Fromage blanc   | 5,00 €  |   |
| Toscane   | 5,00 €  |  |  | Fromage sec   | 7,00 €  |   |
| Provençale  | 5,00 €  |  |  | <b>DESSERTS</b>   |         |   |
| Corse   | 6,00 €  |  |  |   |         |  |
| Milanaise   | 6,00 €  |  |  | Glaces sorbet   | 5,00 €  |   |
| Jambon de Parme   | 6,00 €  |  |  | Crème brûlée maison   | 5,00 €  |   |
| Océane  | 7,00 €  |  |  | Pâtisserie du jour  | 5,00 €  |   |
| San Marco   | 7,00 €  |  |  | Tiramisu  | 6,00 €  |   |
|  |         |  |  |   |         |   |
| <b>Vins blancs</b>  |         |  |  | <b>Vins rouges</b>  |         |   |
| Pichet maison 1/2   | 5,00 €  |  |  | Pichet maison 1/2   | 5,00 €  |   |
| Pinot de Bourgogne  | 8,00 €  |  |  | Chianti   | 10,00 € |   |
|   | 10,00 € |  |  | Valpolicella  | 10,00 € |   |