

UN PEU D'ORDRE – VICTOR ARAMAN

Nadim passe l'été à travailler au restaurant d'à côté. A midi, il reçoit de son patron une liste de commandes qu'il doit réordonner et envoyer en cuisine. La cuisine prépare les commandes dans l'ordre reçu. Au fur et à mesure qu'une commande est préparée elle passe en mode livraison et la cuisine passe à la commande suivante.

Le resto n'a qu'un seul livreur qui ne livre qu'une seule commande à la fois.

Les commandes sont aussi livrées dans l'ordre reçu de la cuisine. Nadim prendra sa pause dès que le livreur rentre de sa dernière livraison.

Développer une stratégie qui permettra à Nadim de prendre sa pause le plus tôt possible tous les jours.

Le tableau suivant est un exemple de commandes que Nadim doit réordonner.



Commandes envoyés par le patron	<i>Cuisine</i> (min)	<i>Livraison</i> (min)
T1	12	13
T2	5	32
T3	9	2
T4	22	10
T5	6	8