

## مشروع المطعم المؤقت

نموذج خطة عمل المطعم

الفئة العمرية: 4-7

السؤال التحفيزي: بما أن جميع المطاعم مغلقة، هل يمكننا إنشاء مطعم مؤقت خاص بنا وتقديم الوجبات إلى ضيوفنا في المنزل؟

<ul style="list-style-type: none"><li>● ما هو مطعمك المفضل؟ وما الذي سيجعل هذا المطعم المؤقت مميزاً؟</li><li>● ما هو المطعم المفضل لأفراد عائلتك؟ وما الذي يعجبهم في هذا المطعم؟</li><li>● هل ستشغل أي موسيقى في الخلفية؟</li></ul>	فكرة وجبة المطعم المؤقت
<ul style="list-style-type: none"><li>● قم بإعداد قائمة بالضيوف (أفراد العائلة).</li><li>● متى وأين وكيف ستقدم الوجبة؟</li><li>● ما هي الأطباق والأواني والأكواب التي ستستخدمها؟</li></ul> <p>معلومة إرشادية: متى يكون معظم أفراد عائلتك في المنزل؟ ومتى يأكلون عادة؟ وأين يأكلون؟ معلومة إرشادية: يمكن للمتعلمين الأصغر سنًا كتابة الأحرف الأولى للإسم الأول والأخير بدلاً من الأسماء الكاملة.</p>	الخطة اللوجستية
<ul style="list-style-type: none"><li>● قم بإعداد قائمة بالأطباق التي ستقدمها.</li><li>● قم بإعداد قائمة بجميع المكونات اللازمة لهذه الأطباق.</li><li>● وضّح خطوات طريقة الطهي برسمها.</li><li>● اطه الوجبة.</li></ul> <p>معلومة إرشادية: اختر من طبّقين إلى ثلاثة أطباق بسيطة يتطلب تحضيرها 45 دقيقة بحد أقصى؛ على سبيل المثال، الكعك والفشار وميلك شيك والسندويشات والسلطة والمكرونه، إلخ.</p>	خطة الطعام
<ul style="list-style-type: none"><li>● ما هو اسم المطعم؟</li><li>● كيف ستدعو جميع أفراد عائلتك لتناول الوجبة؟</li><li>● اكتب قائمة الطعام ونسقها.</li><li>● كيف ستزين طاولة الطعام؟</li><li>● كيف ستحصل على آراء الضيوف؟</li></ul> <p>نموذج الملاحظات (استبيان الضيوف): - هل استمتعت بالوجبة (لم تعجبني □ - أعجبتني □ - أحببتها ♥)</p>	خطة التسويق والديكور والاتصالات:

## الفئة العمرية: 8-10

السؤال التحفيزي: بما أن جميع المطاعم مغلقة، هل يمكننا إنشاء مطعم مؤقت خاص بنا وتقديم الوجبات إلى ضيوفنا في المنزل؟

<ul style="list-style-type: none"> <li>● ما هو مطعمك المفضل؟ وما الذي سيجعل هذا المطعم المؤقت مميزاً؟</li> <li>● ما هو المطعم المفضل لأفراد عائلتك؟ وما الذي يعجبهم في هذا المطعم؟</li> <li>● هل ستوفر أي أنشطة ترفيهية أو ستشغل أي موسيقى في الخلفية؟</li> </ul>	<p>فكرة وجبة المطعم المؤقت</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● ضع قائمة بالضيوف (أفراد العائلة).</li> <li>● متى وأين وكيف ستقدم الوجبة؟</li> <li>● ما هي الأطباق والأواني والأكواب التي ستستخدمها؟</li> </ul> <p>معلومة إرشادية: متى سيكون معظم أفراد عائلتك في المنزل؟ ومتى يأكلون عادة؟ وأين يأكلون؟</p>	<p>الخطة اللوجستية</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● ضع قائمة بالأطباق التي ستقدمها مع الأخذ بعين الاعتبار المتطلبات والتفضيلات الغذائية للعائلة.</li> <li>● ضع قائمة بجميع المكونات اللازمة لهذه الأطباق.</li> <li>● اكتب طرق الطهي والخطوات والتعليمات وقم برسم الخطوات.</li> <li>● قم بطهي الأطباق.</li> </ul> <p>معلومة إرشادية: اختر من طَيقين إلى ثلاثة أطباق بسيطة يتطلب تحضيرها ساعة واحدة بحد أقصى؛ على سبيل المثال، الكعك والمكرونه والبيتزا وميلك شيك والسندويشات والسلطة، إلخ.</p>	<p>خطة الطعام</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● ما هي التكاليف الإجمالية للوجبة؟ (تكلفة المكونات)</li> </ul>	<p>خطة التكاليف</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● ما هو اسم المطعم؟</li> <li>● كيف ستدعو جميع أفراد عائلتك لتناول الوجبة؟</li> <li>● صمم قائمة الطعام مع أسماء الأطباق والتكاليف.</li> <li>● كيف ستزين طاولة الطعام؟</li> </ul> <p>معلومة إرشادية: فكر في التواصل مع العائلة من خلال بطاقة دعوة أو لافتة، إلخ.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● كيف ستحصل على آراء الضيوف؟</li> </ul> <p>أسئلة نموذج الملاحظات (استبيان الضيوف):</p> <p>جودة الطعام</p> <p>التجربة بشكل عام</p> <p>سعر الوجبة</p>	<p>خطة التسويق والديكور والاتصالات:</p>

الاستمتاع بالديكور

( يسجل المتعلم ملاحظات الضيوف على الأسئلة أعلاه وفقًا لثلاث فئات: لا يلبى التوقعات، أو يلبى التوقعات، أو يتجاوز التوقعات )

الفئة العمرية: 11-14

السؤال التحفيزي: بما أن جميع المطاعم مغلقة، هل يمكننا إنشاء مطعم مؤقت خاص بنا وتقديم الوجبات إلى ضيوفنا في المنزل؟

<ul style="list-style-type: none"> <li>● ما هو مطعمك المفضل؟ وما الذي يجعله مميزاً؟</li> <li>● ما هو المطعم المفضل لأفراد عائلتك؟ وما الذي يعجبهم في هذا المطعم؟</li> <li>● ما الذي سيجعل مطعمك مميزاً؟</li> <li>● هل ستوفر أي أنشطة ترفيهية أو ستشغل أي موسيقى في الخلفية؟</li> </ul>	<p>فكرة وجبة المطعم المؤقت</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● ضع قائمة بالضيوف (أفراد العائلة).</li> <li>● متى وأين وكيف ستقدم الوجبة؟</li> <li>● هل ستقدم وجبات البوفيه (حيث يخدم كل شخص نفسه) أم سوف يتم تقديم الوجبات للضيوف؟</li> <li>● هل سيتم إعداد الوجبات مسبقاً أم سوف تختار العائلة الطعام من القائمة؟</li> <li>● ما هي الأطباق والأواني وأدوات تناول الطعام والأكواب التي ستستخدمها؟</li> <li>● (معلومة إرشادية: متى يكون معظم أفراد عائلتك في المنزل؟ ومتى يأكلون عادة؟ وأين يأكلون؟)</li> </ul>	<p>الخطة اللوجستية</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● ضع قائمة بالأطباق التي ستقدمها (مع الأخذ بعين الاعتبار المتطلبات والتفضيلات الغذائية للعائلة وتوافر المكونات في المنزل).</li> <li>● ضع قائمة بجميع المكونات اللازمة لهذه الأطباق.</li> <li>● اكتب طرق الطهي والخطوات والتعليمات وقم برسم الخطوات.</li> <li>● قم بطهي الأطباق.</li> <li>● معلومة إرشادية: اختر من طباخين إلى ثلاثة أطباق بسيطة تتطلب بعد أقصى ساعتين للتحضير بما يشمل المقبلات والطبق الرئيسي والحلوى.</li> </ul>	<p>خطة الطعام</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● ما هي التكاليف الإجمالية؟ (المكونات، والذهاب إلى محل الخضروات، وتكاليف الديكور، إلخ)</li> <li>● ما هو المبلغ الذي ستطلبه؟ وما هو المبلغ الذي قد يرغب الضيوف بدفعه؟</li> <li>● ما هو مبلغ الزائد (الربح الإضافي) الذي سوف تضيفه إلى التكلفة؟</li> </ul> <p>خطة التسعير:</p> <p>تكاليف المكونات</p> <p>تكاليف "الموظفين" (الشيف/الخدم، إلخ)</p> <p>تكاليف الديكور أو المواد</p> <p>التكاليف الإجمالية</p> <p>نسبة الربح</p> <p>حساب الضيف</p>	<p>خطة التسعير</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● ما هو اسم المطعم؟</li> <li>● كيف ستدعو جميع أفراد عائلتك لتناول الوجبة؟ (بطاقة دعوة أو لافتة، إلخ)</li> </ul>	<p>خطة التسويق والديكور والاتصالات:</p>

● صمم قائمة الطعام مع أسماء الأطباق والتكاليف (يجب أن تشمل القائمة ملاحظات مثل العلامات الغذائية ومنها على سبيل المثال نباتي/ غير نباتي، إلخ).

● كيف ستُزين طاولة الطعام؟

● صمم نموذج الملاحظات.

أسئلة نموذج الملاحظات (استبيان الضيوف):

جودة الطعام

التجربة بشكل عام

سعر الوجبة

الاستمتاع بالديكور

(يسجل المتعلم ملاحظات الضيوف على الأسئلة أعلاه وفقاً لثلاث فئات: لا يلي التوقعات، أو يلي

التوقعات، أو يتجاوز التوقعات)