

MON RESTAURANT SAISONNIER

Description	Préparez un repas pour votre famille comme au restaurant, y compris la planification du repas, le plan des coûts, la préparation du repas et la décoration. Partagez le repas avec la famille !
Question principale	Puisque tous les restaurants sont fermés, pouvons-nous créer notre propre restaurant pop-up et servir un repas à nos invités à la maison ?
Temps total requis	7-10 heures au total sur 6 jours
Fournitures nécessaires	Livres de recettes, papier, crayons, couleurs, équipement de cuisine, ingrédients
Résultats d'apprentissage	<ol style="list-style-type: none"> 1. Élaboration de plans d'affaires 2. Comprendre le fonctionnement d'un restaurant 3. Élaboration des budgets
Apprentissage préalable	Sans objet

JOUR 1

Durée suggérée	Activité et description
5 minutes	<ul style="list-style-type: none"> ● Engagez une conversation sur la nourriture et dites à l'apprenant que comme la plupart des restaurants sont fermés, il aura la possibilité de créer son propre restaurant saisonnier servant un repas à domicile
5 minutes	<ul style="list-style-type: none"> ● Les apprenants exploreront le modèle de plan d'entreprise, en parcourant et en comprenant le format et les questions suggérées <p><u>Modèle de plan d'affaires</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Section 1 : Concept du restaurant saisonnier : Qu'est-ce qui rendra le restaurant spécial et unique ? ● Section 2 : Plan logistique : Qui sont les clients ? Quand, où et comment le repas sera-t-il servi ? ● Section 3 : Plan alimentaire : Quels plats servirez-vous ? Quels sont les ingrédients ? Comment allez-vous vous procurer les ingrédients ? Comment allez-vous préparer les plats ? ● Section 4 : Plan tarifaire : Quels sont vos coûts ? Combien allez-vous demander ? ● Section 5 : Plan de marketing, communication et décoration :

	Quel est le nom du restaurant ? Comment allez-vous communiquer et partager des informations ? À quoi ressemblera le menu ?
30 minutes	<ul style="list-style-type: none"> • Les apprenants commenceront à remplir les sections 1 et 2 du plan d'affaires (section concept et logistique) • Les apprenants peuvent discuter et interviewer les membres de leur famille pour trouver des inspirations et comprendre leurs préférences • <i>CONSEIL : Il est important que l'apprenant prenne l'initiative et réfléchisse à toutes les différentes sections de ce qu'il faut pour préparer ce repas de restaurant saisonnier.</i>
20 minutes	<ul style="list-style-type: none"> • Les apprenants doivent commencer par la section 3 du plan alimentaire en interrogeant les membres de leur famille sur leurs aliments préférés, leurs préférences alimentaires et commencer à rechercher les plats qu'ils aimeraient servir • <i>CONSEIL : S'il n'y a pas de livres de recettes disponibles, les apprenants peuvent discuter des plats avec les membres de leur famille</i>

JOUR 2

Durée suggérée	Activité et description
45 minutes	<ul style="list-style-type: none"> • Les apprenants poursuivront avec la section 3 du plan d'affaires (plan alimentaire) • Les apprenants chercheront des recettes, noteront les titres et illustreront les étapes de la préparation des plats • Les apprenants dresseront une liste de tous les ingrédients nécessaires pour les plats et vérifieront leur disponibilité à la maison • <i>CONSEIL : L'apprenant doit identifier des plats simples à préparer qu'il peut gérer du début à la fin.</i> • <i>CONSEIL : L'apprenant peut écrire des recettes à partir d'entretiens avec la famille, dans le cas où des livres de recettes n'existeraient pas.</i>
15 minutes	<ul style="list-style-type: none"> • Les apprenants comprendront et expérimenteront certaines des étapes de la recette ? (en particulier pour observer le chef principal chez eux)

JOUR 3

Durée suggérée	Activité et description
45 minutes	<ul style="list-style-type: none"> • Les apprenants travailleront sur la section 4 du plan d'affaires (plan de tarification) et sur le formulaire de retour d'information • Les apprenants créeront un budget de base avec tous les coûts des ingrédients, du matériel de marketing, des « frais de personnel », etc.

	<ul style="list-style-type: none"> • Les apprenants identifieront le coût des ingrédients (sur la base des étiquettes de prix, des factures d'épicerie ou des entretiens avec le membre de la famille qui fait les courses)
15 minutes	<ul style="list-style-type: none"> • Les apprenants concevront un formulaire de retour d'information (ils peuvent s'appuyer sur le modèle figurant dans le plan d'entreprise ou concevoir leur propre formulaire)

JOUR 4

Durée suggérée	Activité et description
1 heure	<ul style="list-style-type: none"> • Les apprenants penseront à un repas "au nom accrocheur du restaurant" à servir et feront une bannière avec celui-ci • Les apprenants réaliseront un logo pour le repas au restaurant • Les apprenants concevront et illustreront un menu avec tous les plats et le coût par plat, y compris l'illustration de ce dernier (si possible) • Concevoir l'invitation pour les invités • Prévoir toute la décoration et la vaisselle

JOUR 5

Durée suggérée	Activité et description
2 -4 heures	<ul style="list-style-type: none"> • Aujourd'hui, c'est le grand jour ! Les apprenants vont tout assembler et créer leur repas de restaurant saisonnier • Les apprenants peuvent préparer les plats ou aider le « chef » à les créer. • Les apprenants mettront en place la décoration et l'installation • Les invités profiteront du repas ensemble et recueilleront l'argent • Les apprenants partageront le formulaire de retour d'information

JOUR 6

Durée suggérée	Activité et description
30 minutes	<ul style="list-style-type: none"> • Les apprenants créeront une représentation graphique des réponses à partir du retour d'information et réfléchiront à ce qui a fonctionné et à ce qui serait différent la prochaine fois

LES CRITERES D'EVALUATION

- Clarté du plan d'affaires.
- Exhaustivité des recherches effectuées sur les recettes, les plans de prix, les entretiens, etc.
- Créativité dans les supports marketing.
- Persistance dans la cuisine.

ACTIVITES D'ENRICHISSEMENT SUPPLEMENTAIRES

- Aucune