

## PROJET DE RESTAURANT :

Modèle de plan d'affaires pour un restaurant

### De 4 à 6 ans

Question principale : Puisque tous les restaurants sont fermés, pouvons-nous créer notre propre restaurant Saisonnier et servir un repas à nos clients à la maison ?

Concept du repas Saisonnier	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quel est votre restaurant préféré et qu'est-ce qui le rendra spécial ?</li> <li>• Quel est le restaurant préféré des membres de votre famille, qu'est-ce qu'ils aiment dans ce restaurant ?</li> <li>• Jouerez-vous de la musique en fond sonore ?</li> </ul>
Plan logistique	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Faites une liste des invités (membres de la famille)</li> <li>• Quand, où et comment le repas sera-t-il servi ?</li> <li>• Quels assiettes, bols et verres utiliserez-vous ?</li> </ul> <p>Des indices : Quand la plupart des membres de votre famille seront-ils à la maison ? Quand mangent-ils habituellement ? Où mangent-ils ?</p> <p>CONSEIL : Les jeunes apprenants peuvent écrire les initiales en lieu et place des noms complets)</p>
Plan alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Faites une liste des plats que vous servirez</li> <li>• Faites une liste de tous les ingrédients nécessaires pour ces plats</li> <li>• Illustrez les étapes des recettes</li> <li>• Préparez le repas</li> <li>• CONSEIL : Choisissez 2 ou 3 plats simples qui nécessitent un maximum de 45 minutes de préparation, par exemple un gâteau, du pop-corn, un milk-shake, des sandwiches, une salade, des pâtes, etc.</li> </ul>
Plan de marketing, décoration et communication :	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quel est le nom du restaurant ?</li> <li>• Comment allez-vous inviter tous les membres de votre famille au repas ?</li> <li>• Décorez et rédigez une carte de menu</li> <li>• Comment allez-vous décorer la table pour le repas ?</li> <li>• Comment allez-vous recueillir les commentaires ?</li> </ul> <p><u>Formulaire de commentaires :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Avez-vous apprécié le repas (je n'ai pas aimé ☹ - J'ai aimé ☺ – J'ai adoré ♥)</li> </ul>

## De 7 à 9 ans

Question principale : Puisque tous les restaurants sont fermés, pouvons-nous créer notre propre restaurant Saisonnier et servir un repas à nos clients à la maison ?

Concept du repas Saisonnier	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quel est votre restaurant préféré et qu'est-ce qui rendra ce restaurant spécial ?</li> <li>• Quel est le restaurant préféré des membres de votre famille, qu'est-ce qu'ils aiment dans ce restaurant ?</li> <li>• Y aurait-il des divertissements ou de la musique en arrière-plan ?</li> </ul>
Plan logistique	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Faites une liste des invités (membres de la famille)</li> <li>• Quand, où et comment le repas sera-t-il servi ?</li> <li>• Quels assiettes, bols et verres utiliserez-vous ?</li> </ul> <p>CONSEIL : <i>Quand la plupart des membres de votre famille seront-ils à la maison ? Quand mangent-ils habituellement ? Où mangent-ils ?</i></p>
Plan alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Faites une liste des plats que vous servirez, en tenant compte des exigences et des préférences alimentaires de la famille</li> <li>• Faites une liste de tous les ingrédients nécessaires pour ces plats</li> <li>• Rédiger les recettes avec des étapes, des instructions et des illustrations</li> <li>• Cuisiner les plats</li> </ul> <p>CONSEIL : Choisissez 2 ou 3 plats simples qui nécessitent un temps de préparation maximum d'une heure, par exemple un gâteau, des pâtes, une pizza, un milk-shake, des sandwiches, une salade, etc.</p>
Plan de coûts	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quels sont tous vos coûts pour le repas ? (Coût des ingrédients)</li> </ul>
Plan de marketing, décoration et communication :	<ul style="list-style-type: none"> <li>• - Quel est le nom du restaurant ?</li> <li>• - Comment allez-vous inviter tous les membres de votre famille au repas ?</li> <li>• - Concevez une carte de menu avec les noms des plats et les coûts</li> <li>• - Comment allez-vous décorer la table pour le repas ?</li> </ul> <p>CONSEIL : Pensez à atteindre la famille avec une carte d'invitation, une bannière, etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comment allez-vous recueillir les commentaires ?</li> </ul> <p><u>Formulaire de commentaires instantanés</u>          Qualité de la nourriture,          Expérience globale,          Prix de la nourriture,          Le plaisir de la décoration          (Dans chaque cas, les apprenants se mesureront à des résultats inférieurs aux attentes, conformes ou supérieurs aux attentes)</p>

### De 10 à 13 ans

Question Principale : Puisque tous les restaurants sont fermés, pouvons-nous créer notre propre restaurant Saisonnier et servir un repas à nos clients à la maison ?

Concept du repas Saisonnier	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quel est votre restaurant préféré et qu'est-ce qui rendra ce restaurant spécial ?</li> <li>• Quel est le restaurant préféré des membres de votre famille, qu'est-ce qu'ils aiment dans ce restaurant ?</li> <li>• Qu'est-ce qui rendra le restaurant spécial ?</li> <li>• Y aurait-il des divertissements ou de la musique en arrière-plan ?</li> </ul>
Plan logistique	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Faites une liste des invités (membres de la famille)</li> <li>• Quand, où et comment le repas sera-t-il servi ?</li> <li>• Servirez-vous un repas sous forme de buffet (où tout le monde se sert lui-même) ou sera-t-il servi ?</li> <li>• Le repas sera-t-il pré-servi ou la famille pourra-t-elle commander ce qu'elle veut dans le menu ?</li> <li>• Quels assiettes, bols, matériel de service et verres utiliserez-vous ?</li> </ul> <p><i>CONSEILS : Quand la plupart des membres de votre famille seront-ils à la maison ? Quand mangent-ils habituellement ? Où mangent-ils ?</i></p>
Plan alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Faites une liste des plats que vous servirez ? (Prenez en considération les besoins et préférences alimentaires de la famille et la disponibilité des ingrédients à la maison)</li> <li>• - Faites une liste de tous les ingrédients nécessaires pour ces plats</li> <li>• - Rédiger les recettes avec des étapes, des instructions et des illustrations</li> <li>• - Cuisiner les plats</li> </ul> <p>CONSEIL : Choisissez 2 ou 3 plats simples nécessitant un temps de préparation maximum de 2 heures, comprenant une entrée, un plat principal et un dessert</p>
Plan tarifaire	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quels sont vos coûts ? (Ingrédients, déplacement à l'épicerie, coût de la décoration, etc.)</li> <li>• - Combien allez-vous demander ? Combien les gens sont-ils prêts à payer ?</li> <li>• - Quelle majoration (bénéfice supplémentaire) allez-vous appliquer en plus du coût ?</li> </ul> <p><u>Plan tarifaire</u> Coût des ingrédients : Coût du « personnel » (chef / serveurs, etc.) Coût de la décoration ou des matériaux Coût total : % Profit : Frais pour l'invité :</p>
Plan de marketing et communication :	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quel est le nom du restaurant ?</li> <li>• Comment allez-vous inviter tous les membres de votre famille au repas ? (Invitation : une carte, une bannière, etc.)</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Concevez une carte de menu avec les noms des plats et les coûts (incluez d'autres invites tels que des signes diététiques, par exemple végétariens/non végétariens, etc.) Comment allez-vous décorer la table pour le repas?</li><li>• Concevez un formulaire de commentaires</li></ul> <p><u>Formulaire de commentaires instantanés</u></p> <p>Qualité de la nourriture, Expérience globale, Prix de la nourriture, Le plaisir de la décoration</p> <p>(Dans chaque cas, les apprenants se mesureront à des résultats inférieurs, conformes ou supérieurs aux attentes)</p>
--	--