

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 !
Questions principales	Puisque tous les restaurants sont fermés, pouvons-nous créer notre propre restaurant éphémère et servir un repas à nos clients à la maison ?
Temps total requis	5-6 heures au total sur 5 jours
Fournitures nécessaires	Livres de recettes, papier, crayons, couleurs, équipement de cuisine, ingrédients
Résultats d'apprentissage	1. Élaborer des plans d'affaires 2. Comprendre ce qui entre dans la préparation d'un repas
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 ou elle aura la possibilité de créer son propre restaurant saisonnier servant un repas à domicile
5 minutes	<ul style="list-style-type: none"> Les apprenants discuteront du modèle de plan d'affaires, afin de comprendre ce qu'ils devront faire. <p>Modèle de plan d'affaires</p> <ul style="list-style-type: none"> Section 1 : Concept du restaurant saisonnier : Qu'est-ce qui rendra le restaurant spécial ? Section 2 : Plan logistique : Qui sont les clients ? Quand et où aurons-nous ce repas spécial ? Section 3 : Plan alimentaire : Quels plats servirez-vous ? Quels sont les ingrédients ? Comment allez-vous préparer les plats ? Section 4 : Plan de marketing, communication et décoration : Quel est le nom du restaurant ? Comment allez-vous inviter vos clients ? Préparerez-vous un menu ?
50 minutes	<ul style="list-style-type: none"> Les apprenants commenceront à réfléchir aux sections 1 et 2 du plan d'affaires (section concept et logistique) Les apprenants penseront à leur restaurant préféré et à celui des membres de leur famille et à ce qu'ils y aiment ? Ils peuvent faire une illustration de ce qu'ils aiment le plus et ensuite réfléchir à ce qui fera de ce repas une expérience spéciale. Les invites

comprennent : un "repas de jonque", un "type de nourriture qui est préféré", un "repas de soirée cinéma", etc.

- Les apprenants dresseront une liste de leurs invités et des membres de leur famille (ils peuvent écrire des initiales ou dessiner des figures de bâton, si l'écriture des noms est difficile. Vous pouvez également écrire les noms en pointillés et demander à l'apprenant de les tracer)
- Les apprenants interrogeront les membres de leur famille sur leurs aliments préférés ou leurs expériences de repas
- Les apprenants confirmeront quand et où le repas sera servi en fonction des conversations avec les membres de la famille

JOUR 2

Durée suggérée	Activité et description
45 minutes	<ul style="list-style-type: none"> • Les apprenants travailleront sur la section 3 du plan d'affaires (plan alimentaire) • Les apprenants discuteront en famille de la façon de préparer les plats qu'ils ont choisis et illustreront la recette étape par étape • Les apprenants dresseront une liste des ingrédients nécessaires et vérifieront si ceux-ci sont disponibles à domicile • <i>CONSEIL : Choisissez 2 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.</i>
15 minutes	<ul style="list-style-type: none"> • Les apprenants concevront et illustreront un menu avec tous les plats

JOUR 3

Durée suggérée	Activité et description
30 minutes	<ul style="list-style-type: none"> • Les apprenants travailleront sur la section 4 du plan d'affaires (marketing, communication et décoration) et sur le formulaire de feedback • Les apprenants penseront à un repas "au nom amusant du restaurant" qui sera servi • Concevoir l'invitation pour les invités
10 minutes	<ul style="list-style-type: none"> • Planifiez toute la décoration et la vaisselle, y compris les couverts, les verres à boire, etc.
20 minutes	<ul style="list-style-type: none"> • Les apprenants concevront un formulaire de retour d'information (recommandé : Dessiner 3 visages d'émoticônes pour les cas où les invités n'ont pas aimé le repas, ont aimé le repas ou ont aimé le repas)

JOUR 4

Durée suggérée	Activité et description
----------------	-------------------------

2 heures

- 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 créer les plats.
- Les apprenants mettront en place la décoration et l'installation.
- Les invités apprécieront le repas ensemble
- Les apprenants partageront le formulaire de retour d'information

JOUR 5

**Durée
suggérée**

Activité et description

30 minutes

- Les apprenants créeront une représentation graphique des réponses au retour d'information et réfléchiront à ce qui a fonctionné et à ce qui devrait être fait différemment la prochaine fois

LES CRITÈRES D'ÉVALUATION

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

ACTIVITES D'ENRICHISSEMENT SUPPLEMENTAIRES

- Aucune