

## MON RESTAURANT SAISONNIER

<b>Description</b>	Organisez un repas pour votre famille comme dans un restaurant, y compris la planification du repas, la fixation des prix, la préparation du repas et la décoration. Partagez le repas avec la famille !
<b>Question principale</b>	Puisque tous les restaurants sont fermés, pouvons-nous créer notre propre restaurant saisonnier et servir un repas à nos invités à la maison ?
<b>Temps total requis</b>	6 heures au total sur 5 jours
<b>Fournitures nécessaires</b>	Livres de recettes, papier, crayons, couleurs, équipement de cuisine, ingrédients
<b>Résultats d'apprentissage</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Élaboration de plans d'affaires</li> <li>2. Comprendre le fonctionnement d'un restaurant</li> <li>3. Élaborer des budgets et comprendre les plans de tarification</li> </ol>
<b>Apprentissage préalable</b>	Sans objet

## JOUR 1

<b>Durée suggérée</b>	<b>Activité et description</b>
<b>5 minutes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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</li> </ul>
<b>5 minutes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Les apprenants exploreront le modèle de plan d'entreprise, en parcourant et en comprenant le format et les questions suggérées</li> </ul> <p><b><u>Modèle de plan d'affaires</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Section 1 : Concept du restaurant saisonnier</b> : Qu'est-ce qui rendra le restaurant spécial et unique ?</li> <li>● <b>Section 2 : Plan logistique</b> : Qui sont les clients ? Quand, où et comment le repas sera-t-il servi ?</li> <li>● <b>Section 3 : Plan alimentaire</b> : Quels plats servirez-vous ? Quels sont les ingrédients ? Comment allez-vous vous procurer les ingrédients ?</li> </ul>

	<p>Comment allez-vous préparer les plats ?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Section 4 : Plan tarifaire</b> : Quels plats servirez-vous ? Combien allez-vous demander ?</li> <li>● <b>Section 5 : Plan de marketing, communication et décoration</b> : Quel est le nom du restaurant ? Comment allez-vous communiquer et partager des informations ? À quoi ressemblera le menu ?</li> </ul>
<b>30 minutes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Les apprenants commenceront à remplir les sections 1 et 2 du plan d'affaires (section concept et logistique)</li> <li>● Les apprenants peuvent discuter et interviewer les membres de leur famille pour trouver des inspirations et comprendre leurs préférences</li> <li>● <b>CONSEIL</b> : 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.</li> </ul>
<b>20 minutes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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</li> <li>● <b>CONSEIL</b> : S'il n'y a pas de livres de recettes disponibles, les apprenants peuvent discuter des plats avec les membres de leur famille</li> </ul>

## JOUR 2

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

## JOUR 3

Durée suggérée	Activité et description
1 heure	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les apprenants travailleront sur la section 4 du plan d'affaires (plan tarifaire)</li> <li>Les apprenants créeront un budget de base avec tous les coûts des ingrédients, du matériel de marketing, des « frais de personnel », etc.</li> <li>Les apprenants identifieront tous les principaux postes de dépenses du repas (y compris les coûts des ingrédients, les frais de personnel, le prix du décor, etc.)</li> <li>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)</li> <li>Les apprenants calculeront le coût total du repas</li> <li>Les apprenants identifieront le coût d'un plat similaire au restaurant (sur la base de recherches sur les menus à emporter, d'entretiens avec des membres de la famille, etc.)</li> <li>Les apprenants vérifieront le coût des repas habituels dans les restaurants et comprendront combien les membres de la famille sont prêts à payer pour un repas - sur cette base, ils décideront du profit qu'ils feront, par exemple un supplément par rapport au coût par plat ou un supplément global pour le repas complet</li> <li><i>CONSEIL : Pour les apprenants qui ne sont pas intéressés par la cuisine, ils peuvent "engager" un chef (membre de la famille pour aider) et inclure les coûts du "chef".</i></li> <li><i>CONSEIL : Pour les apprenants qui connaissent les pourcentages, demandez un supplément de 10 ou 15% sur le prix du repas</i></li> </ul>

## JOUR 4

Durée suggérée	Activité et description
1 heure	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les apprenants penseront à un repas "au nom accrocheur du restaurant" à servir et feront une bannière avec celui-ci</li> <li>Les apprenants réaliseront un logo pour le repas au restaurant</li> </ul>

- Les apprenants concevront et illustreront un menu avec tous les plats et le coût par plat, y compris l'illustration du même (si possible)
- Les apprenants décideront de la manière d'inviter des personnes et de créer l'invitation
- Les apprenants planifieront toute la décoration et la vaisselle
- Les apprenants concevront un formulaire de commentaires (ils peuvent s'appuyer sur le modèle figurant dans le plan d'entreprise ou concevoir leur propre formulaire)

## JOUR 5

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

## JOUR 6

Durée suggérée	Activité et description
30 minutes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les apprenants établiront leur budget et répartiront les coûts entre le personnel, le matériel "acheté", etc. selon leur plan de coûts</li> <li>• Les apprenants créeront un diagramme en barres des réponses à partir des réactions et réfléchiront à ce qui a fonctionné et à ce qui devrait être fait différemment la prochaine fois</li> </ul>

## LES CRITÈRES D'ÉVALUATION

- 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.

EAA recevra des commentaires sur son projet pour amélioration, veuillez utiliser ce lien :

<https://forms.gle/LGAP9k17fMyJrKJN7>

## ACTIVITES D'ENRICHISSEMENT SUPPLEMENTAIRES

---

- Où ces ingrédients ont-ils été cultivés et d'où viennent-ils ?
- Comment pensez-vous que ces ingrédients sont arrivés chez nous ?
- Quel aliment est le meilleur pour quelle partie de votre corps, selon vous ?