

## إجابات أسئلة الوحدة الأولى

### المطاعم

#### المعرفة والفهم

#### السؤال الأول:

وضح المقصود بكل ما يأتي:

Melton المطعم، الكافتيريا، الخزنة الجانبية، غطاء الطاولة ()، عربة التقطيع، عربة الخدمة، أثاث المطعم.

المطعم: هو مكان مهياً ومجهز لتقديم خدمات الطعام والشراب للضيوف حسب رغباتهم، في أوقات محددة، مقابل سعر معين.

الكافتيريا: مطعم يقدم أصنافاً مختلفة من الطعام الجاهز المعد مسبقاً والمحفوظ في خزائن يمكن حفظ الطعام بها، تبعاً لنوع الوجبة، فهي إما أن تكون باردة وإما أن تكون ساخنة، وتعرض بطريقة جذابة، وتنتشر هذه المطاعم في الجامعات والمصانع، وتكون الخدمة فيها خدمة ذاتية.

الخزانة الجانبية: تصنع من الخشب المغطى بالفورمايكا، وتقسّم إلى أدراج متعددة ورفوف مستقلة، ويحتوي كل منها على نوع خاص من الأدوات، مثل: (فضيات، صحون، بياضات أكواب)، وتكون موجودة في محطة الخدمة.

Melton غطاء الطاولة (): يصنع من القطن أو الصوف أو اللباد، ويستخدم لتغطية سطوح الطاولات لامتصاص السوائل، والتقليل من حدة أصوات أدوات المائدة.

عربة التقطيع: تستخدم لتقطيع اللحوم المطبوخة مباشرة أمام الضيف.

عربة الخدمة: تستخدم لخدمة تقديم الطعام والشراب في قسم خدمة الغرف، أو داخل المطعم لتنظيف الطاولات من الأدوات والأطباق المستعملة.

أثاث المطعم: هي مجموعة من الأدوات والمعدات اللازمة لتقديم خدمة الضيوف وتسهيلها في المطعم.

#### السؤال الثاني:

فسر ما يأتي:

أ- انتشار المطاعم السريعة بسرعة كبيرة في الوقت الحاضر.  
 تعمل هذه المطاعم على توفير الوقت والمال والجهد المبذول مقابل تناول الوجبات، وتقدم الوجبات داخل المطعم أو خارجه.

ب- استخدام الكثير من المطاعم الأواني الخزفية بدلاً من الأواني الصينية.  
 لارتفاع تكلفة الأواني الصينية مقارنة بالأواني الخزفية.

ج- استخدام الزجاجيات باللون الشفاف في الفنادق فقط.  
 يسمح للضيوف برؤية ما بداخل الأواني من أشربة وأطعمة.

### السؤال الثالث:

قارن بين أنواع المطاعم من حيث:

أ- سرعة الخدمة وجودتها.

ب- الأطعمة المقدمة.

ج- الأسعار.

وجه المقارنة	المطاعم المتخصصة	مطاعم الوجبات السريعة	المطاعم الشعبية	الكافيتيريا	المقهى
سرعة الخدمة وجودتها	خدمة حسب نوع المطعم، تتميز بجودة عالية	خدمة سريعة	خدمة سريعة	خدمة ذاتية	خدمة سريعة
الأطعمة المقدمة	أنصاف مختلفة من الأطعمة تبعاً لنوع المطعم (شرقي، إيطالي، هندي، دولي...).	الوجبة الباردة والساخنة، مثل: البيف برغر.	حمص، فول، فلافل، شساورما، مقالي، دجاج مشوي.	أطعمة جاهزة محفوظة في خزائن عرض، منها الباردة والساخنة.	مشروبات ساخنة وباردة، ووجبات خفيفة، وأنصاف من الحلويات.
الأسعار	مرتفعة	متوسطة	أسعار مخفضة	متوسطة	مرتفعة

### السؤال الرابع:

عدد مرافق خدمة الطعام والشراب في الفندق.

1. مطعم رئيس.
2. مقهى (كوفي شوب).
3. خدمة الغرف.
4. قاعات الحفلات.

### السؤال الخامس:

ما هي العوامل التي تتحكم في تخطيط المطعم؟

1. الكثافة السكانية.
2. التشريعات والقوانين.
3. المنافسة.
4. ميزانية المطعم.
5. نوع المطعم.

### السؤال السادس:

اذكر الأمور الواجب مراعاتها عند شراء الفصيات.

1. نوع قائمة الطعام.
2. القدرة المالية للمطعم.

### السؤال السابع:

حدد العوامل التي تتحكم في اختيار نوع أثاث المطعم.

1. موقع المطعم.
2. درجة تصنيف المطعم.
3. قائمة الطعام.
4. مساحة المطعم.
5. ميزانية المطعم.
6. طريقة الخدمة.

### السؤال الثامن:

قارن بين المطاعم المتخصصة والمطاعم السريعة من حيث:

أ- نوع الأثاث.

ب- قائمة الطعام.

ج- موقع المطعم.

وجه المقارنة	مطاعم متخصصة	مطاعم سريعة
نوع الأثاث	فاخر وذو جودة عالية.	تتميز بالبساطة.
قائمة الطعام	متعددة وتشتمل على أصناف عديدة حسب نوع المطعم.	تشتمل على أنواع بسيطة من المأكولات.
موقع المطعم	متميز وغالبًا ما يكون في المناطق الهادئة أو الفنادق.	بالقرب من المصانع و الجامعات والمؤسسات.