



زي موظفي المطاعم

كتاب الأطفال

نورة طاع الله

هيا نقرأ الكتاب باللغة العربية

هل تعلم يا بني ما هو زي موظفي المطاعم؟

موظفو المطاعم هم الأشخاص الذين يعملون معًا لتقديم الطعام للزبائن بطريقة نظيفة ومنظمة. فمنهم الطهارة، ومقدمو الطعام، والعاملون في استقبال الزبائن، وغيرهم. ولكل منهم دور مهم، ولذلك يرتدون زي موظفي المطاعم الذي يساعدهم على أداء عملهم براحة ويحافظ على النظافة والسلامة.

زي موظفي المطاعم هو الملابس الخاصة التي يرتديها العاملون في المطعم أثناء العمل. ويكون هذا الزي نظيفًا



ومرتبًا ومريحًا، وقد يختلف شكله من مطعم إلى آخر، لكنه يهدف دائمًا إلى المحافظة على النظافة وسهولة التعرف إلى الموظفين.

قد يتكون الزي من:

- قبعة أو غطاء للرأس، خاصة للعاملين في إعداد الطعام.
- قميص أو سترة تحمل شعار المطعم.
- منزر (مريلة) لحماية الملابس من الاتساخ.
- بنطال مريح يسمح بالحركة بسهولة.
- حذاء مريح ومقاوم للانزلاق.
- بطاقة تعريف باسم الموظف.
- قفازات في بعض المهام التي تتطلب ذلك.



يرتدون هذا الزي لأنه:

- يساعد على المحافظة على نظافة الطعام.
 - يمنح الموظفين مظهرًا مرتبًا.
 - يسهل على الزبائن التعرف إلى العاملين.
 - يوفر الراحة أثناء العمل.
 - يساعد على تطبيق قواعد النظافة والسلامة.
- يقومون بالعديد من المهام، مثل:
- إعداد الطعام.
 - استقبال الزبائن.
 - تقديم الوجبات والمشروبات.



- ترتيب الطاولة.
- تنظيف مكان العمل.
- التعاون مع بقية الفريق لتقديم خدمة جيدة.
- أدوات يستخدمها موظفو المطاعم
- قد يستخدمون:
- صواني تقديم الطعام.
- أطباق وأكواب.
- أدوات المائدة.
- قوائم الطعام.
- قفازات عند الحاجة.



- مناشف نظيفة للتنظيف والترتيب.

صفات موظف المطعم الناجح

يتميز بأنه:

- مهذب.

- مبتسم.

- نظيف ومرتب.

- سريع ومنظم.

- متعاون.

- يتحمل المسؤولية.



- يحترم الزبائن وزملاءه.

يمكن أن يعملوا في:

- المطاعم.

- المقاهي.

- الفنادق.

- المطابخ الكبيرة.

- أماكن تقديم الطعام في المناسبات.

نعتني بزي موظفي المطاعم

يجب:

- غسله باستمرار.



- المحافظة على نظافته.
- تغيير المنزر إذا اتسخ.
- تنظيف الحذاء.
- حفظ الزي في مكان نظيف وجاف.
- التأكد من أن الملابس مرتبة قبل بدء العمل.
- نتعلم من موظفي المطاعم
- نتعلم منهم:
- أهمية النظافة.
- احترام الآخرين.
- التعاون والعمل الجماعي.



- حسن الضيافة.
- النظام.
- الالتزام بالمسؤولية.
- يرتدي الطهارة غالبًا قبعات خاصة للمساعدة في الحفاظ على نظافة مكان إعداد الطعام.
- تساعد الأحذية المقاومة للانزلاق على زيادة السلامة أثناء العمل.
- يعمل موظفو المطاعم كفريق واحد لتقديم أفضل خدمة.
- النظافة من أهم قواعد العمل في المطاعم.
- الابتسامه وحسن التعامل يجعلان الزبائن يشعرون بالترحيب.



زي موظفي المطاعم هو زي عملي ونظيف يساعد العاملين
على تقديم الطعام بطريقة آمنة ومنظمة. ويحافظ هذا الزي
على النظافة، ويمنح الموظفين مظهرًا أنيقًا، ويسهل على
الزبائن التعرف إليهم. ومن خلال عملهم نتعلم أهمية التعاون،
والنظافة، والاحترام، وخدمة الآخرين.

هيا نقرأ الكتاب باللغة الإنجليزية

**Do you know, my son, what restaurant staff
?uniforms are**

**Restaurant staff are the people who work
together to serve food to customers in a clean
and organized manner. They include chefs,
servers, waiters, and others. Each has an
important role, and therefore, they wear**



**restaurant staff uniforms that help them
perform their work comfortably and
.maintain cleanliness and safety**

**Restaurant staff uniforms are the special
clothes worn by restaurant employees while
working. These uniforms are clean, neat, and
comfortable, and their style may vary from
one restaurant to another, but they always
aim to maintain cleanliness and make
.employees easily identifiable**

**:The uniform may consist of
A hat or head covering, especially for food -
.preparation staff**



.A shirt or jacket with the restaurant's logo -

.An apron to protect clothing from soiling -

**Comfortable trousers that allow for ease of -
.movement**

.Comfortable, non-slip shoes -

.An employee ID badge -

Gloves for some tasks that require them. -

:They wear this uniform because

.It helps maintain food hygiene -

.It gives employees a neat appearance -



**It helps enforce hygiene and safety -
.regulations**

.Preparing food -

.Serving meals and drinks -

.Setting tables -

.Cleaning the work area -



**Collaborating with the rest of the team to -
.provide good service**

:Tools used by restaurant staff

:They may use

.Serving trays -

.Plates and glasses -

.Cutlery -

.Menus -

.Gloves when needed -

.Clean towels for cleaning and tidying up -



Characteristics of a successful restaurant :employee

:They are characterized by being

.Polite -

.Smiling -

.Clean and tidy -

.Fast and organized -

.Helpful. - Takes responsibility -

.Respects customers and colleagues -

:They can work in

.Restaurants -



.Cafes -

.Hotels -

.Large kitchens -

.Catering -

.We take care of restaurant staff uniforms

:It should

.Wash regularly -

.Keep clean -

.Change the apron if it gets dirty -

.Clean the shoes -



.Store the uniform in a clean, dry place -

**Make sure the clothes are neat before -
.starting work**

.We learn from restaurant staff

:We learn from them

.The importance of cleanliness -

.Respect for others -

.Cooperation and teamwork -

.Hospitality -

.Orderliness -

.Commitment to responsibility -



**Chefs often wear special hats to help keep -
.the food preparation area clean**

**Slip-resistant shoes help increase safety -
while working. Restaurant staff work as a
.team to provide the best service**

**Cleanliness is one of the most important rules
.of restaurant work**

**A smile and good service make customers feel
.welcome**

**Restaurant staff uniforms are practical and
clean, helping employees serve food safely
and efficiently. These uniforms maintain
hygiene, give staff a professional appearance,**



**and make them easily identifiable to
customers. Through their work, we learn the
importance of cooperation, cleanliness,
.respect, and serving others**