



بائع البيتزا

كتاب للأطفال

نورة طاع الله

هيا نقرأ الكتاب باللغة العربية

هل تعلم يا بني من هو بائع البيتزا؟

بائع البيتزا هو الشخص الذي يُعد ويبيع البيتزا اللذيذة للزبائن، ويحرص على أن تكون طازجة وساخنة وشهية. يعمل في مطعم بيتزا، أو في محل متخصص، أو في عربة طعام، وقد يشارك أيضًا في استقبال الطلبات وتجهيزها للتناول في المطعم أو لتوصيلها إلى المنازل.

يبدأ بائع البيتزا يومه بتحضير مكان العمل وتنظيفه، ثم يجهز مكونات البيتزا مثل العجين، وصلصة الطماطم، والجبن، والخضروات، وغيرها من المكونات التي يستخدمها المطعم. ويتأكد من أن جميع المكونات طازجة ومحفوظة بطريقة صحيحة حتى تبقى آمنة وصالحة للأكل.



عندما يأتي الزبون، يستقبله بائع البيتزا بابتسامة،
ويسأله عن نوع البيتزا التي يرغب في تناولها. ثم يبدأ
بإعدادها، فيفرد العجين، ويضيف الصلصة، ثم الجبن،
وبعد ذلك يضع المكونات التي اختارها الزبون، مثل
الخضروات أو غيرها من الإضافات التي يقدمها المطعم.
وبعد الانتهاء، يضع البيتزا في الفرن حتى تنضج
وتصبح ذهبية اللون.

بعد خروج البيتزا من الفرن، يقطعها إلى أجزاء
متساوية، ويضعها في علبة نظيفة أو يقدمها في طبق
إذا كان الزبون سيتناولها داخل المطعم. كما يحرص
على أن تصل إلى الزبون وهي ساخنة ولذيذة.

قد يبيع بائع البيتزا أنواعًا مختلفة من البيتزا، مثل بيتزا الجبن، وبيتزا الخضروات، وغيرها من الأنواع التي يقدمها المطعم. كما قد يقدم معها السلطات أو العصائر أو المشروبات أو بعض الوجبات الجانبية.

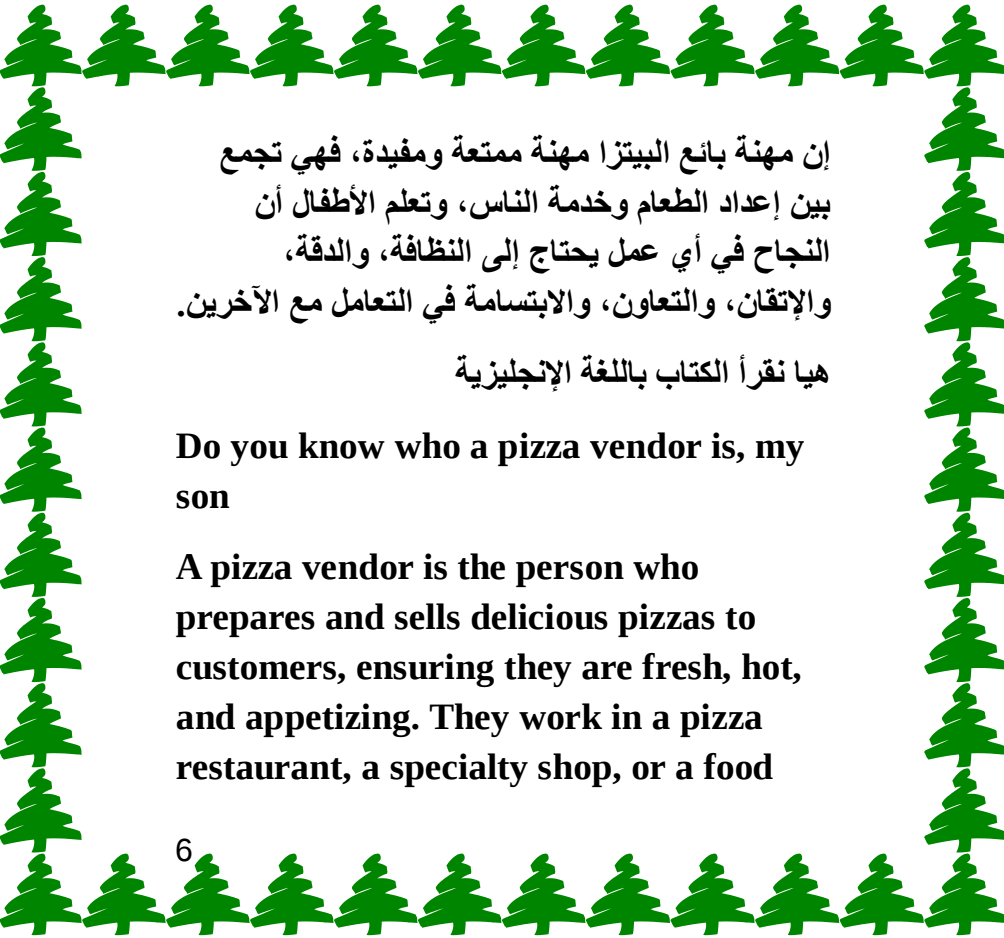
يحتاج بائع البيتزا إلى معرفة طريقة إعداد البيتزا واستخدام الفرن بطريقة صحيحة، كما يجب أن يلتزم بقواعد النظافة وسلامة الغذاء، فيغسل يديه باستمرار، ويرتدي ملابس عمل نظيفة، ويحافظ على نظافة أدوات التحضير والطاولات والأفران.

يستخدم في عمله أدوات متنوعة مثل الفرن، وألواح فرد العجين، والسكاكين الخاصة بتقطيع البيتزا، وأوعية المكونات، والملاعق، وعلب التغليف، وأجهزة تسجيل

المبيعات. ويستخدم هذه الأدوات بحذر للمحافظة على سلامته وسلامة الآخرين.

تتطلب هذه المهنة السرعة والدقة وحسن التنظيم، خاصة عندما يكون هناك عدد كبير من الطلبات. كما يحتاج بائع البيتزا إلى حسن التعامل مع الزبائن، والعمل بروح الفريق مع زملائه، حتى يحصل كل زبون على طلبه في الوقت المناسب.

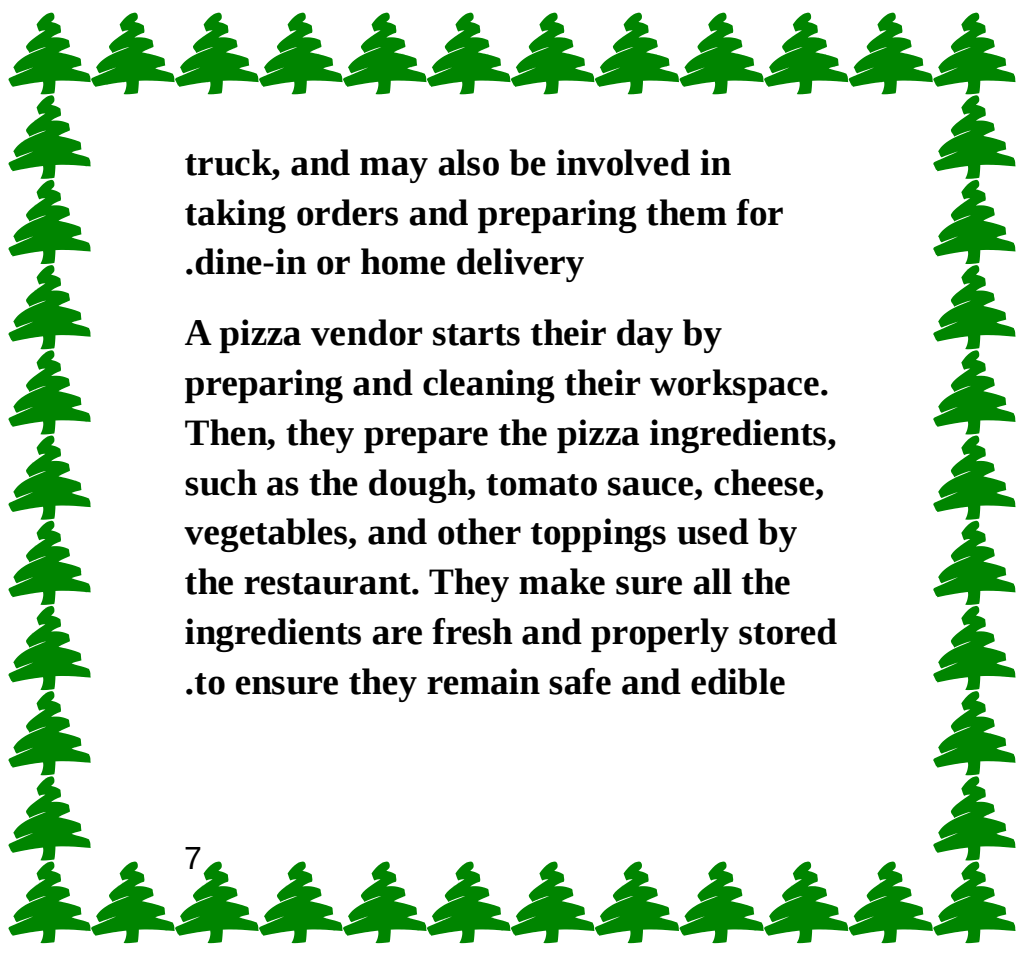
يساهم بائع البيتزا في تقديم وجبات يحبها الكثير من الناس، ويحرص على تقديم خدمة جيدة مع المحافظة على النظافة والجودة. كما يشجع على المحافظة على نظافة المكان والتخلص من النفايات في الأماكن المخصصة لها.



إن مهنة بائع البيتزا مهنة ممتعة ومفيدة، فهي تجمع
بين إعداد الطعام وخدمة الناس، وتعلم الأطفال أن
النجاح في أي عمل يحتاج إلى النظافة، والدقة،
والإتقان، والتعاون، والابتسامة في التعامل مع الآخرين.
هيا نقرأ الكتاب باللغة الإنجليزية

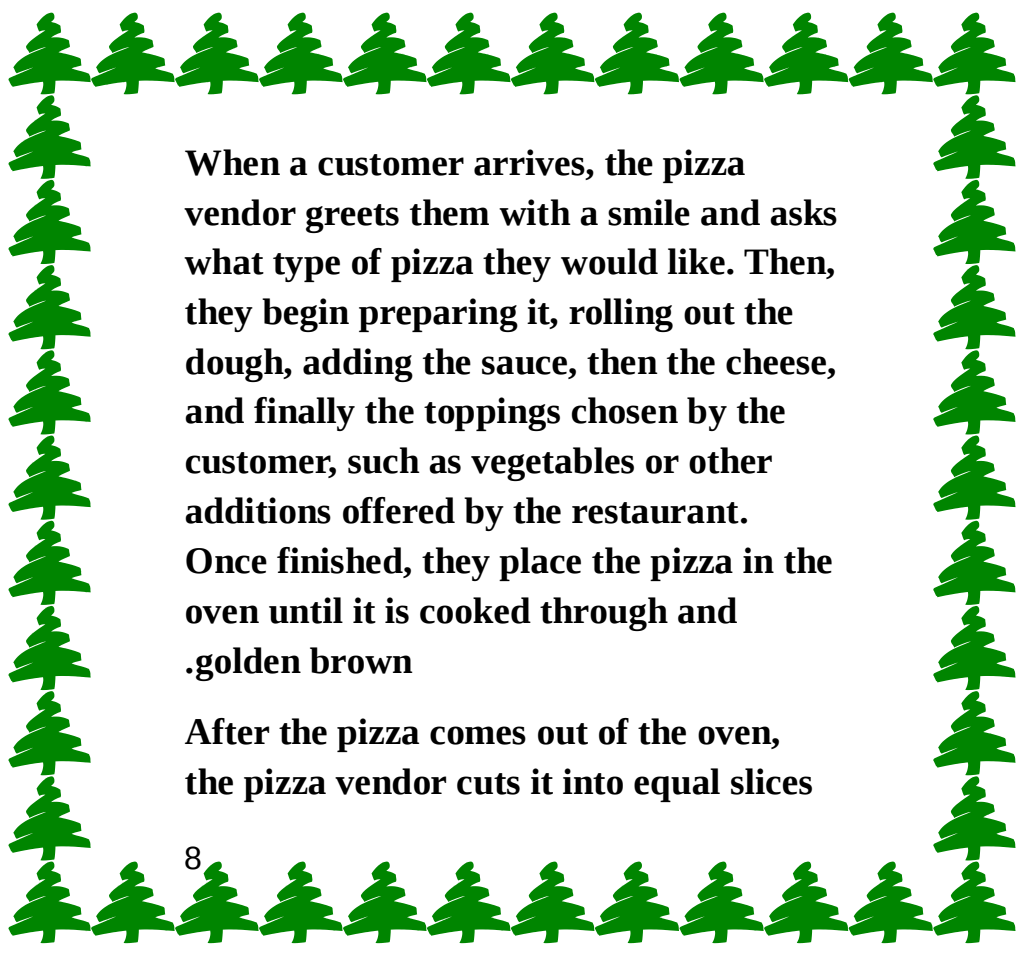
**Do you know who a pizza vendor is, my
son**

**A pizza vendor is the person who
prepares and sells delicious pizzas to
customers, ensuring they are fresh, hot,
and appetizing. They work in a pizza
restaurant, a specialty shop, or a food**



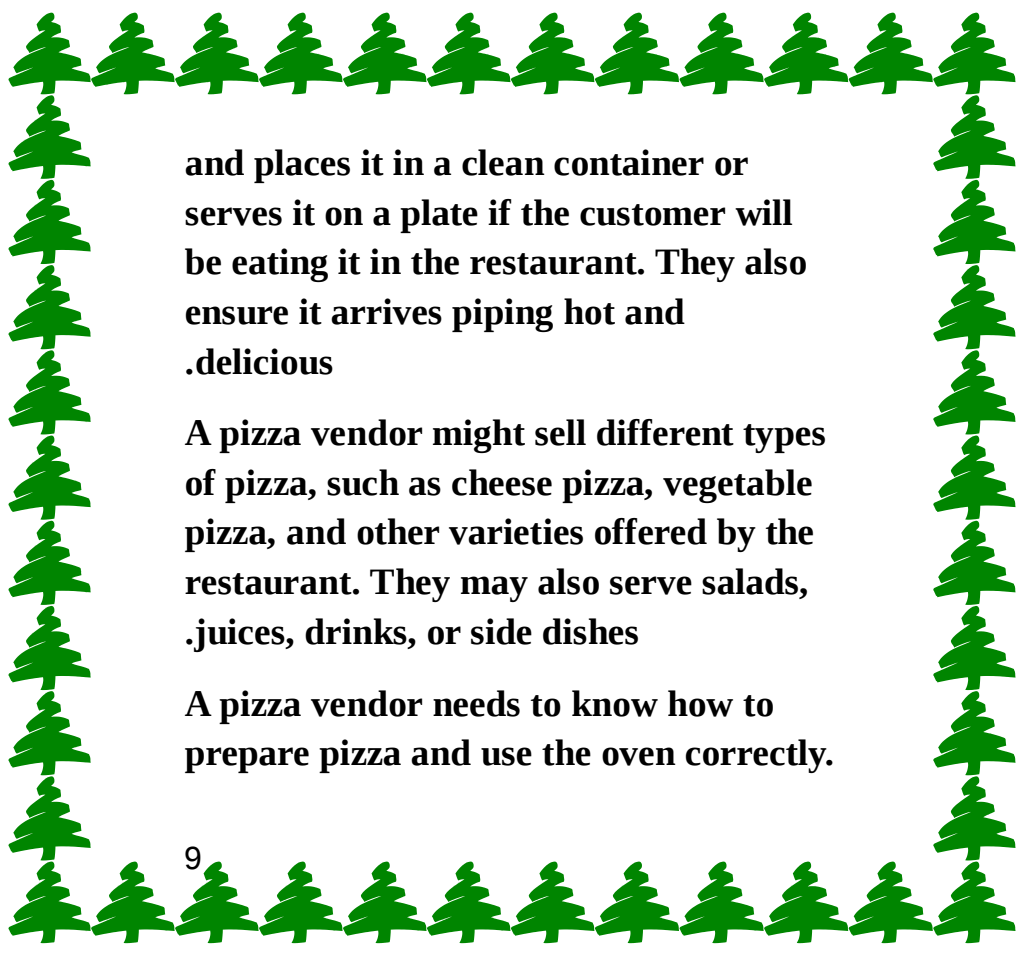
**truck, and may also be involved in
taking orders and preparing them for
.dine-in or home delivery**

**A pizza vendor starts their day by
preparing and cleaning their workspace.
Then, they prepare the pizza ingredients,
such as the dough, tomato sauce, cheese,
vegetables, and other toppings used by
the restaurant. They make sure all the
ingredients are fresh and properly stored
.to ensure they remain safe and edible**



When a customer arrives, the pizza vendor greets them with a smile and asks what type of pizza they would like. Then, they begin preparing it, rolling out the dough, adding the sauce, then the cheese, and finally the toppings chosen by the customer, such as vegetables or other additions offered by the restaurant. Once finished, they place the pizza in the oven until it is cooked through and .golden brown

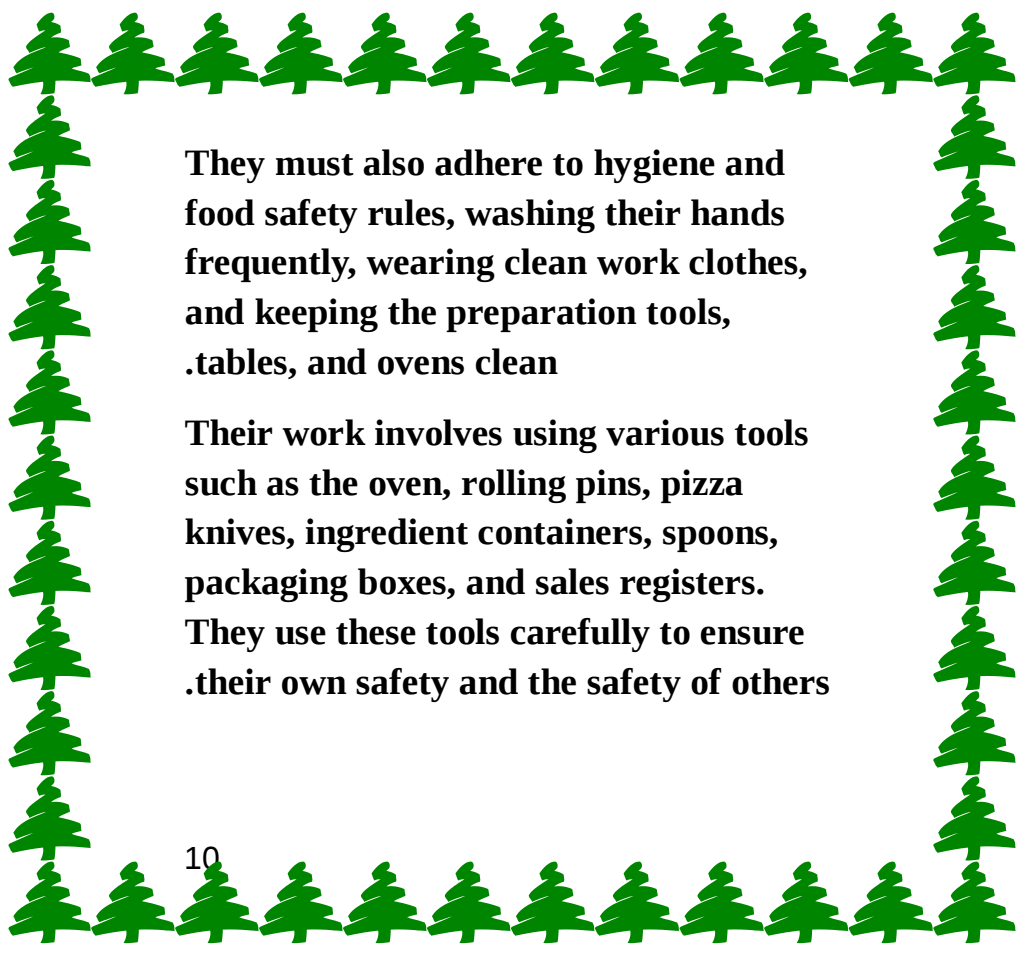
After the pizza comes out of the oven, the pizza vendor cuts it into equal slices



and places it in a clean container or serves it on a plate if the customer will be eating it in the restaurant. They also ensure it arrives piping hot and .delicious

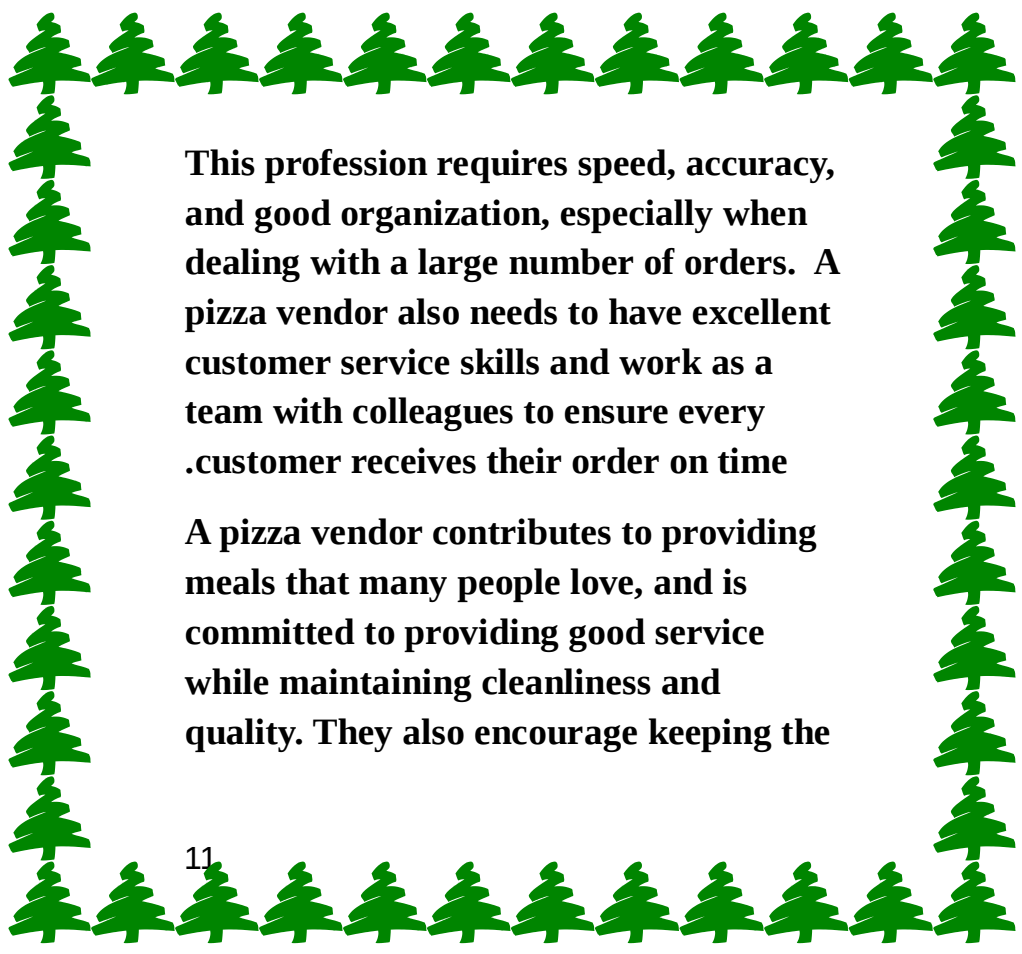
A pizza vendor might sell different types of pizza, such as cheese pizza, vegetable pizza, and other varieties offered by the restaurant. They may also serve salads, .juices, drinks, or side dishes

A pizza vendor needs to know how to prepare pizza and use the oven correctly.



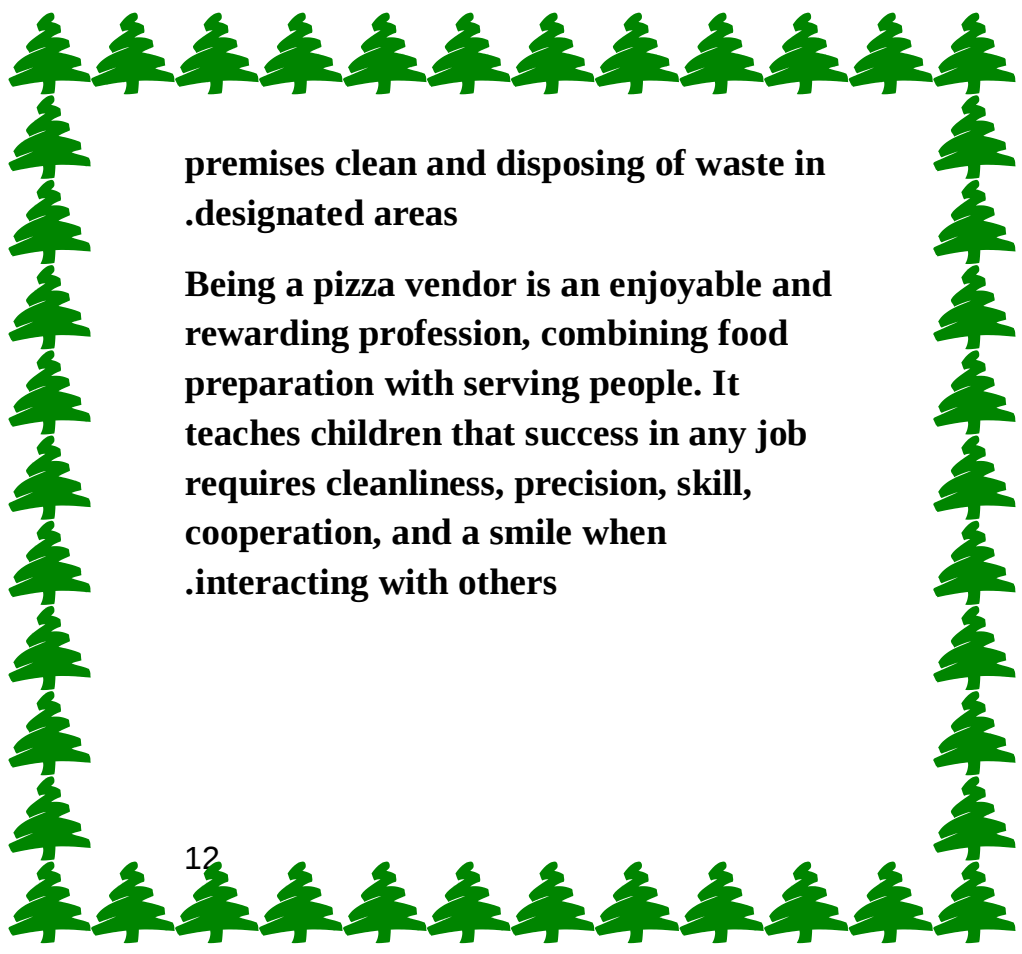
They must also adhere to hygiene and food safety rules, washing their hands frequently, wearing clean work clothes, and keeping the preparation tools, tables, and ovens clean

Their work involves using various tools such as the oven, rolling pins, pizza knives, ingredient containers, spoons, packaging boxes, and sales registers. They use these tools carefully to ensure their own safety and the safety of others



This profession requires speed, accuracy, and good organization, especially when dealing with a large number of orders. A pizza vendor also needs to have excellent customer service skills and work as a team with colleagues to ensure every .customer receives their order on time

A pizza vendor contributes to providing meals that many people love, and is committed to providing good service while maintaining cleanliness and quality. They also encourage keeping the



**premises clean and disposing of waste in
.designated areas**

**Being a pizza vendor is an enjoyable and
rewarding profession, combining food
preparation with serving people. It
teaches children that success in any job
requires cleanliness, precision, skill,
cooperation, and a smile when
.interacting with others**