



بائع السندويشات

كتاب للأطفال

نورة طاع الله

هيا نقرأ الكتاب باللغة العربية

هل تعلم يا بني من هو بائع السندويشات؟

بائع السندويشات هو الشخص الذي يعد السندويشات ويبيعها للناس، ويحرص على أن تكون طازجة ولذيذة ونظيفة. يعمل في محل لبيع السندويشات، أو في عربية طعام، أو في مقصف مدرسة، أو في محطة قطار أو مركز تسوق أو أي مكان يمر به الكثير من الناس. ويقدم وجبات سريعة تساعد الزبائن على تناول الطعام بسهولة أثناء العمل أو الدراسة أو التنزه.

يبدأ بائع السندويشات يومه بتحضير المكونات الطازجة، مثل الخبز والخضروات والجبن والبيض واللحم أو الدجاج المطهو، ويغسل الخضروات جيدًا، ويرتب جميع المكونات في أماكنها حتى تكون جاهزة

للاستخدام. كما يتأكد من نظافة الطاولات والأدوات قبل بدء العمل.

عندما يأتي الزبائن، يرحب بهم بائع السندويشات ويسألهم عن نوع السندويش الذي يرغبون فيه. ثم يختار المكونات المطلوبة ويعد السندويش بعناية، ويغلفه في ورق أو علبة نظيفة حتى يبقى مرتباً وسهل الحمل. وقد يقدم أيضاً بعض المشروبات أو الوجبات الخفيفة مع السندويش حسب رغبة الزبون.

يبيع بائع السندويشات أنواعاً كثيرة من السندويشات، مثل سندويشات الجبن، والبيض، والدجاج، والتونة، والخضروات، وغيرها من الأنواع المختلفة. كما يحرص

على أن تكون المكونات طازجة وذات جودة جيدة حتى
يكون الطعام صحيًا ولذيذًا.

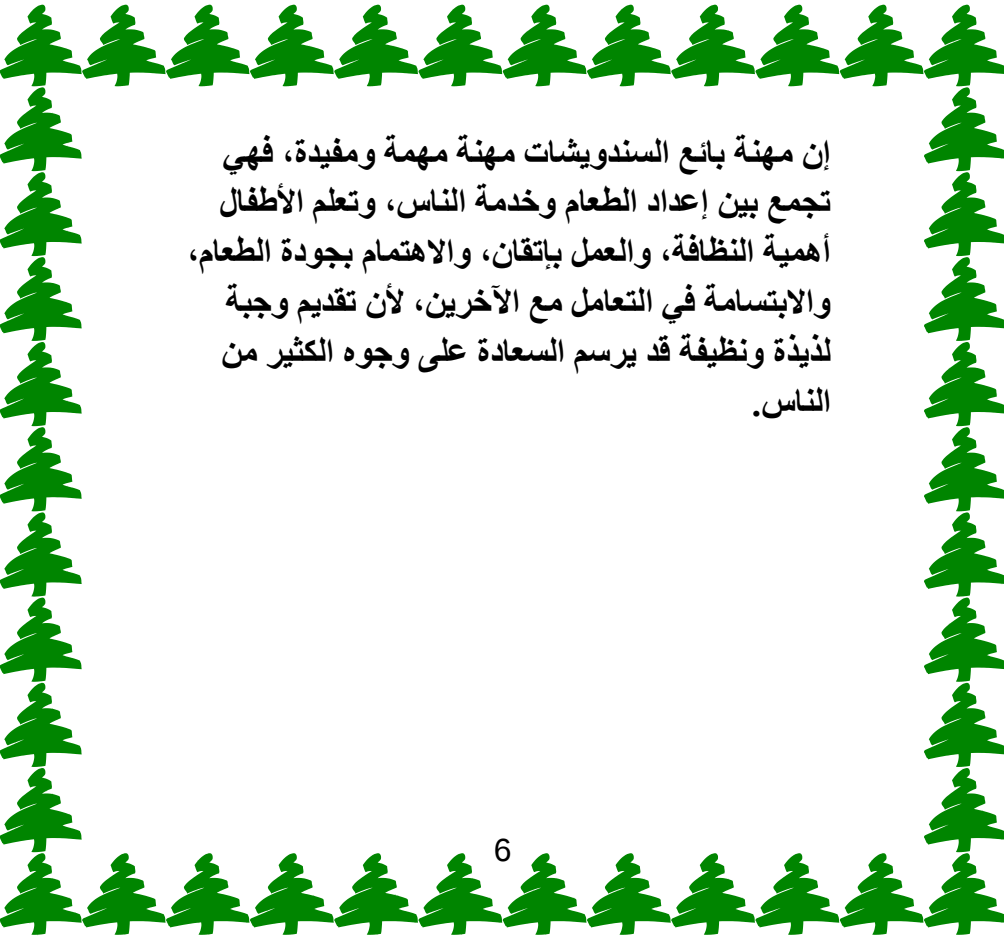
يحتاج بائع السندويشات إلى معرفة جيدة بقواعد النظافة
وسلامة الغذاء، فيغسل يديه باستمرار، ويرتدي ملابس
نظيفة، ويحفظ الطعام في درجات الحرارة المناسبة،
ويتأكد من نظافة الأدوات التي يستخدمها. كما يحتاج
إلى السرعة والدقة، لأن بعض الزبائن يرغبون في
الحصول على طلباتهم بسرعة.

يستخدم في عمله أدوات متنوعة، مثل السكاكين،
والأواح التقطيع، وأجهزة الشواء أو التسخين،
والثلاجات، وأوعية حفظ المكونات، والملقط، وأوراق

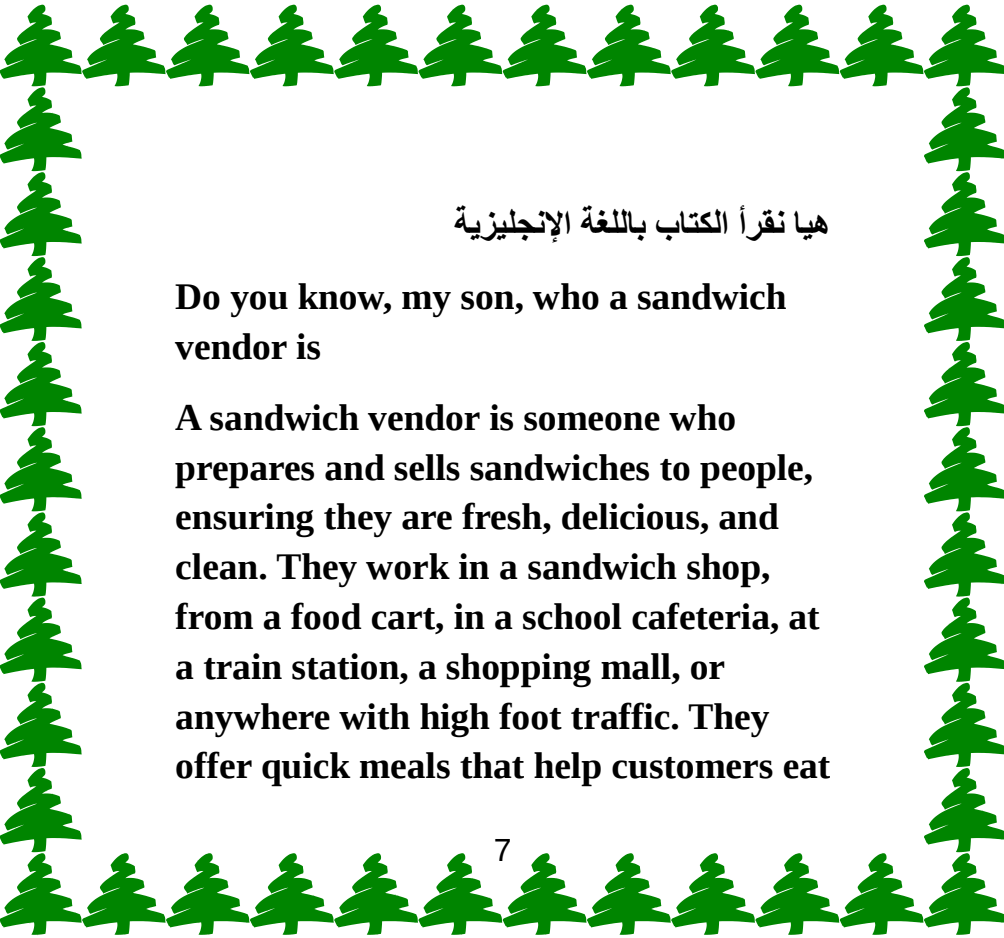
التغليف، وأجهزة تسجيل المبيعات. ويحرص دائماً على
تنظيف هذه الأدوات بعد استخدامها.

تتطلب هذه المهنة النشاط والصبر وحسن التعامل مع
الناس، لأن بائع السندويشات يستقبل عدداً كبيراً من
الزبائن كل يوم، ويحرص على خدمتهم بابتسامة
واحترام. كما يهتم بالاستماع إلى طلباتهم بدقة حتى يقدم
لهم ما يناسبهم.

يساهم بائع السندويشات في توفير وجبات سريعة
وشهية للناس في أماكن مختلفة، ويساعدهم على تناول
الطعام بسهولة أثناء يومهم. كما يلتزم بالمحافظة على
نظافة المكان وعدم رمي النفايات في غير أماكنها، مما
يساعد على الحفاظ على بيئة نظيفة.



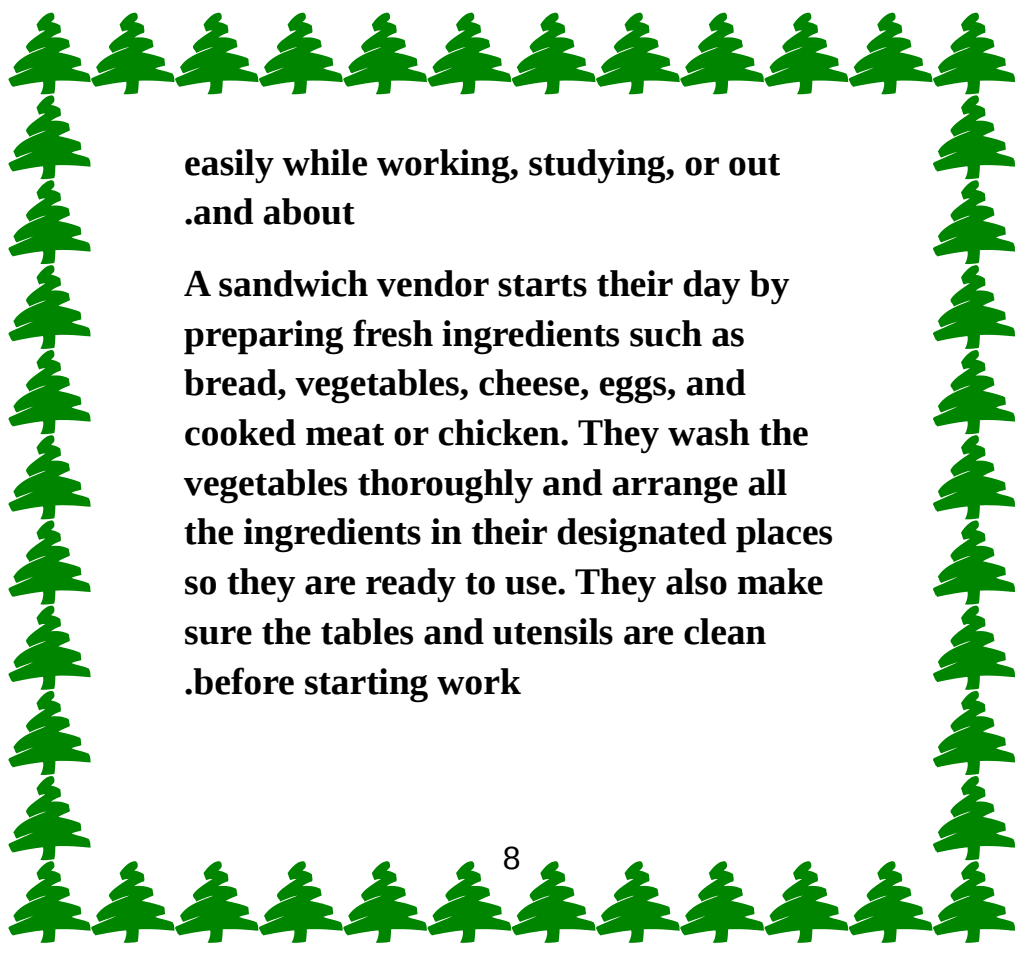
إن مهنة بائع السندويشات مهنة مهمة ومفيدة، فهي
تجمع بين إعداد الطعام وخدمة الناس، وتعلم الأطفال
أهمية النظافة، والعمل بإتقان، والاهتمام بجودة الطعام،
والابتسامة في التعامل مع الآخرين، لأن تقديم وجبة
لذيذة ونظيفة قد يرسم السعادة على وجوه الكثير من
الناس.



هيا نقرأ الكتاب باللغة الإنجليزية

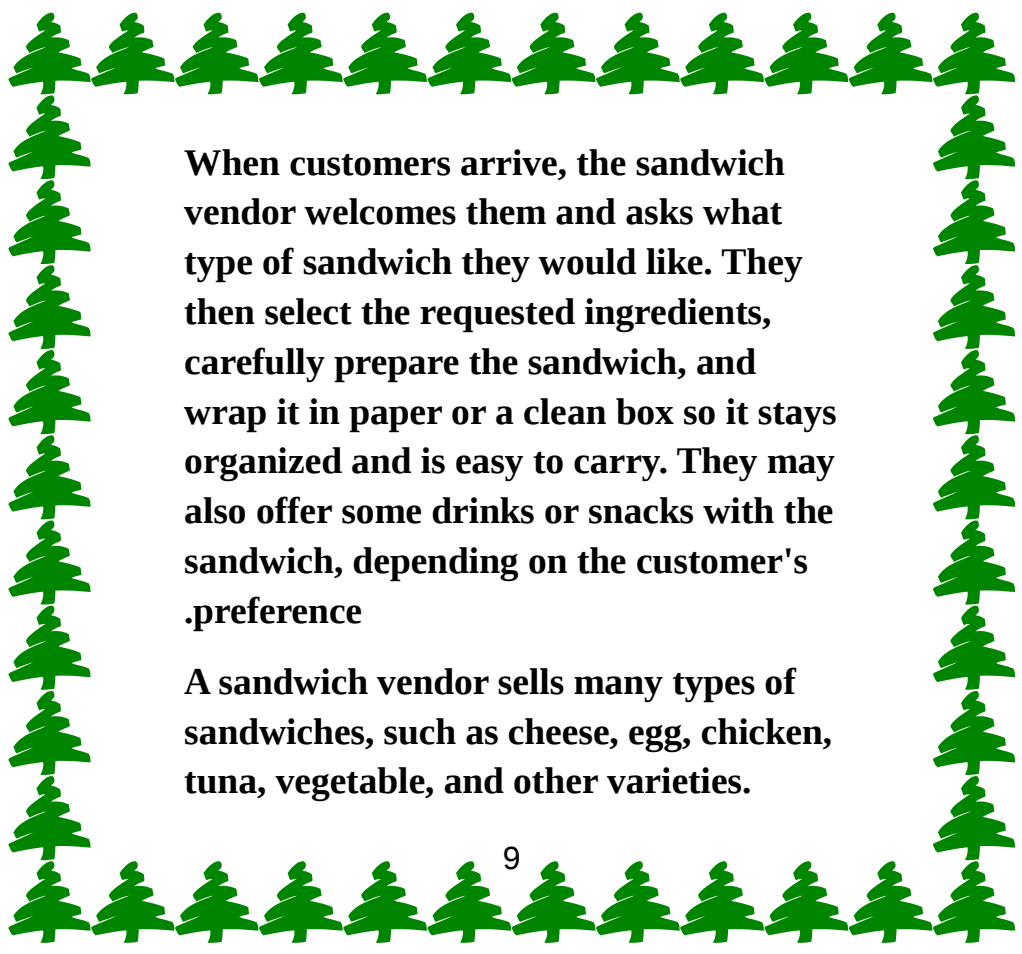
Do you know, my son, who a sandwich vendor is

A sandwich vendor is someone who prepares and sells sandwiches to people, ensuring they are fresh, delicious, and clean. They work in a sandwich shop, from a food cart, in a school cafeteria, at a train station, a shopping mall, or anywhere with high foot traffic. They offer quick meals that help customers eat



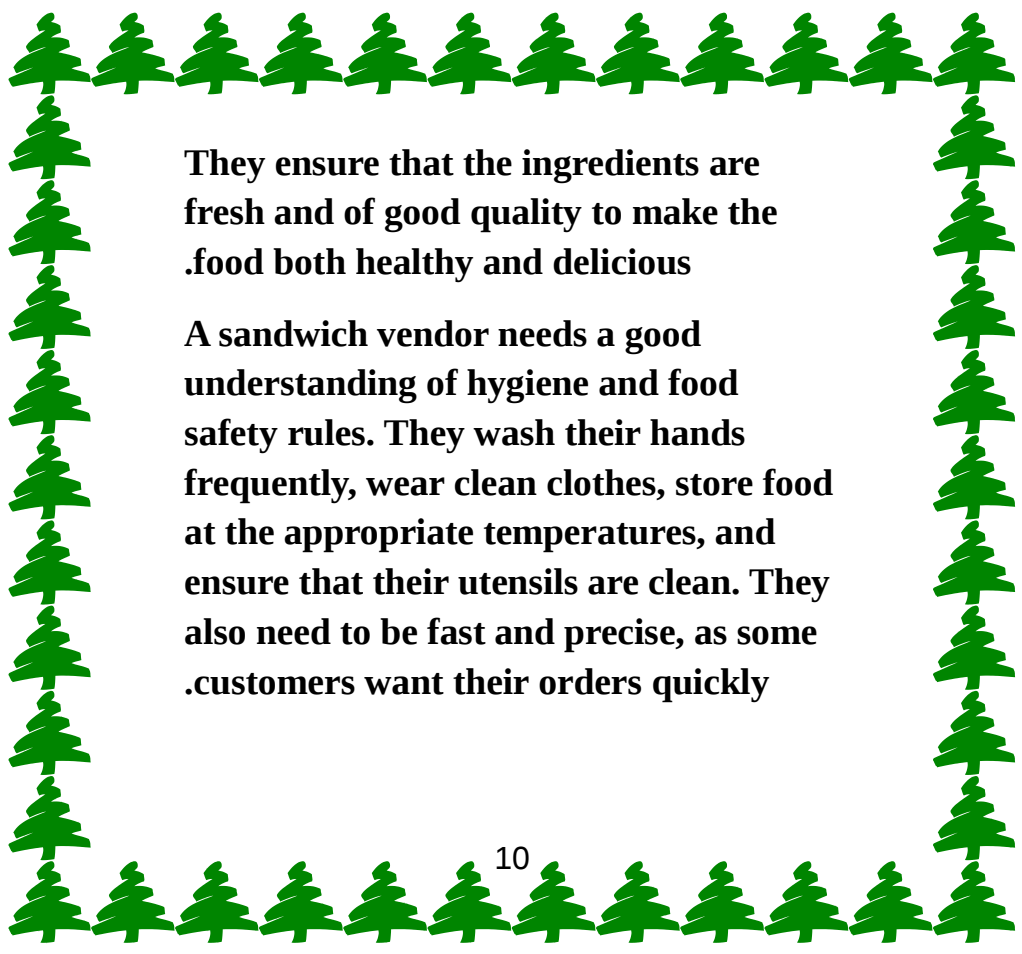
easily while working, studying, or out
.and about

A sandwich vendor starts their day by preparing fresh ingredients such as bread, vegetables, cheese, eggs, and cooked meat or chicken. They wash the vegetables thoroughly and arrange all the ingredients in their designated places so they are ready to use. They also make sure the tables and utensils are clean .before starting work



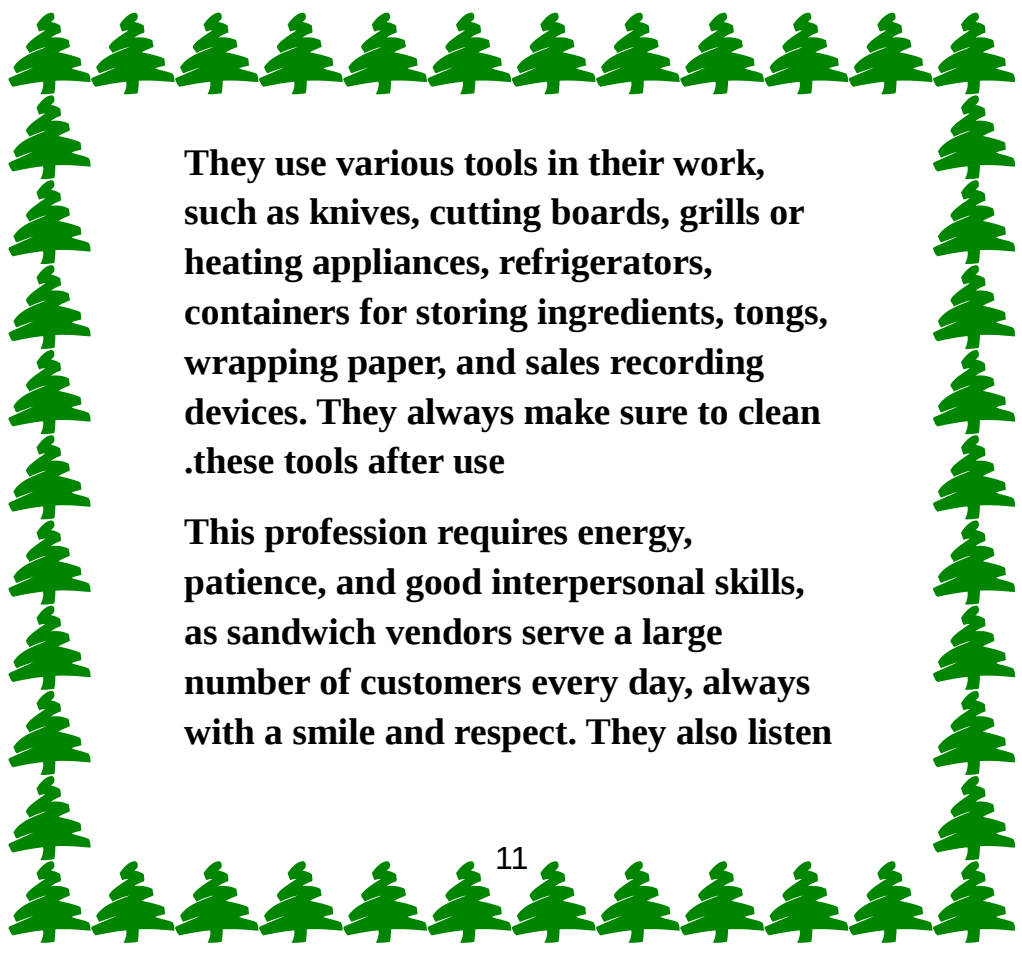
When customers arrive, the sandwich vendor welcomes them and asks what type of sandwich they would like. They then select the requested ingredients, carefully prepare the sandwich, and wrap it in paper or a clean box so it stays organized and is easy to carry. They may also offer some drinks or snacks with the sandwich, depending on the customer's .preference

A sandwich vendor sells many types of sandwiches, such as cheese, egg, chicken, tuna, vegetable, and other varieties.



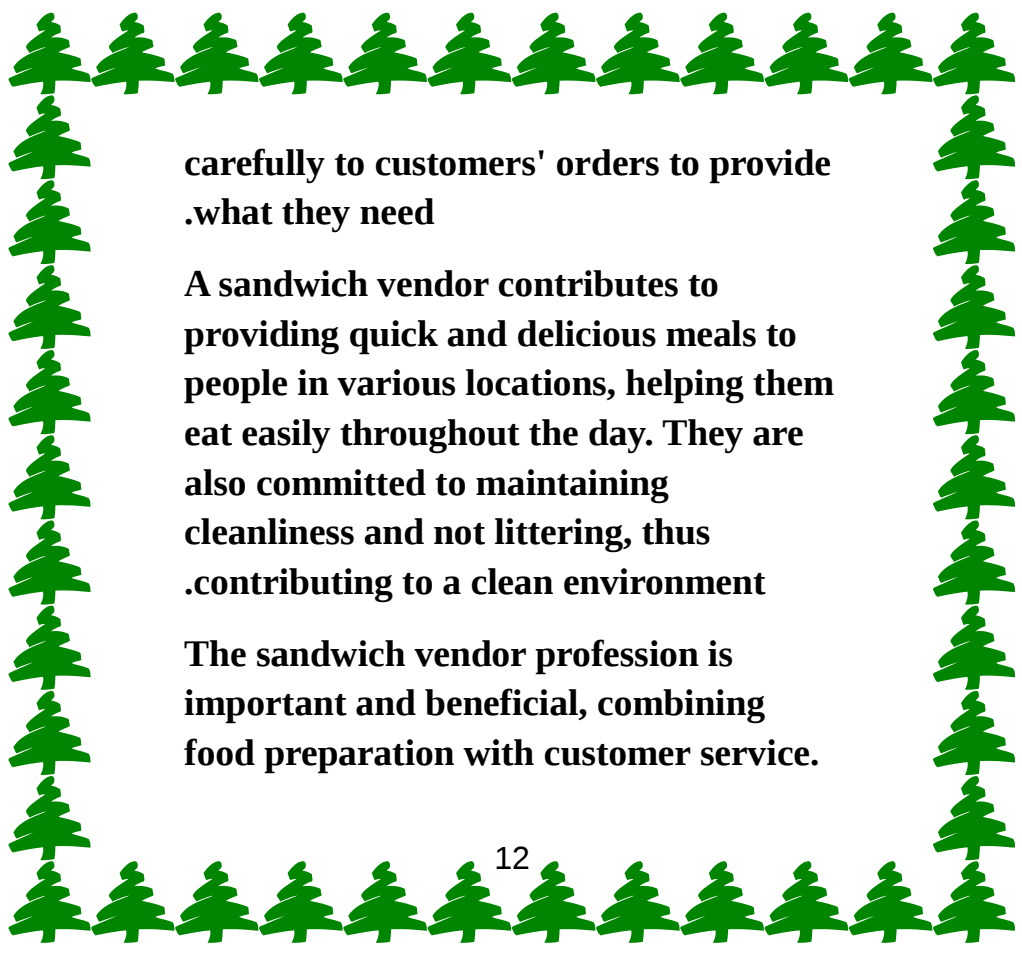
They ensure that the ingredients are fresh and of good quality to make the food both healthy and delicious

A sandwich vendor needs a good understanding of hygiene and food safety rules. They wash their hands frequently, wear clean clothes, store food at the appropriate temperatures, and ensure that their utensils are clean. They also need to be fast and precise, as some customers want their orders quickly



They use various tools in their work, such as knives, cutting boards, grills or heating appliances, refrigerators, containers for storing ingredients, tongs, wrapping paper, and sales recording devices. They always make sure to clean .these tools after use

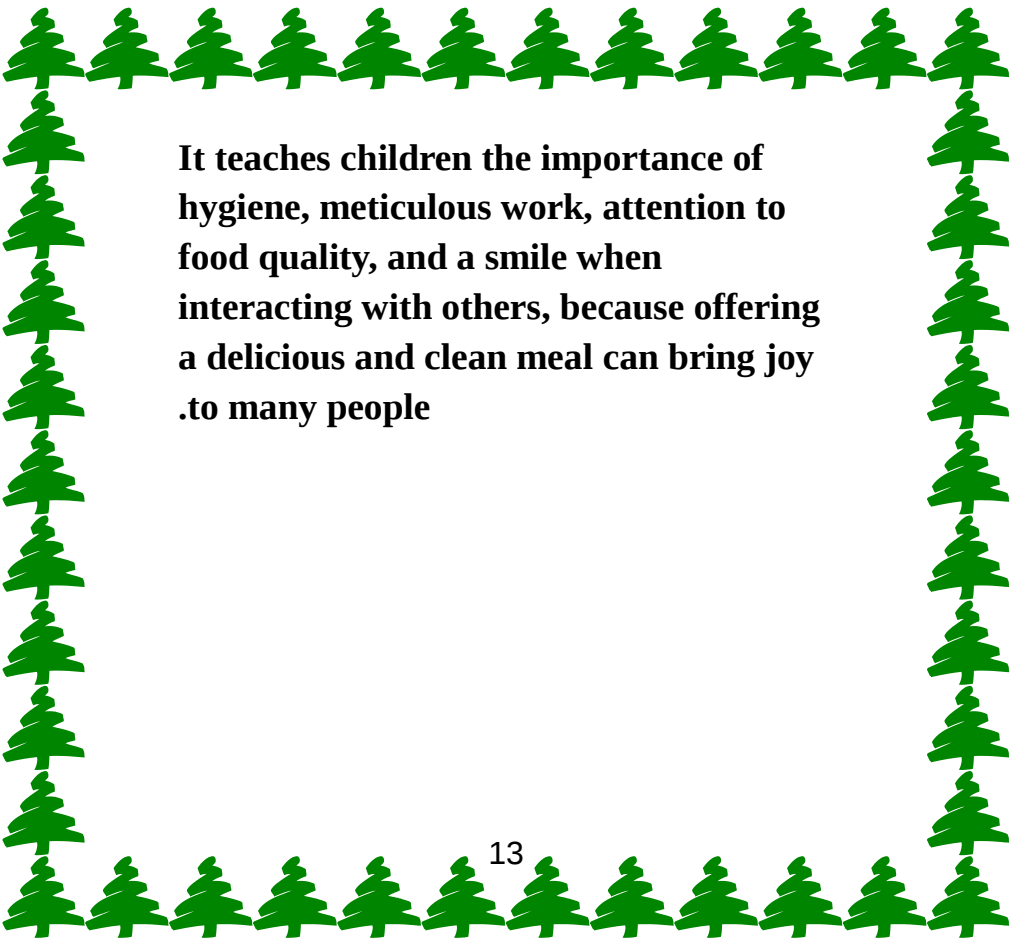
This profession requires energy, patience, and good interpersonal skills, as sandwich vendors serve a large number of customers every day, always with a smile and respect. They also listen



**carefully to customers' orders to provide
.what they need**

**A sandwich vendor contributes to
providing quick and delicious meals to
people in various locations, helping them
eat easily throughout the day. They are
also committed to maintaining
cleanliness and not littering, thus
.contributing to a clean environment**

**The sandwich vendor profession is
important and beneficial, combining
food preparation with customer service.**



**It teaches children the importance of
hygiene, meticulous work, attention to
food quality, and a smile when
interacting with others, because offering
a delicious and clean meal can bring joy
.to many people**