



الفصل الدراسي
الثاني
2024/2025

المطاعم

الوحدة الثامنة

الصف
السادس

المادة
التربوية
المهنية



ضع دائرة حول رمز الإجابة الصحيحة :

السؤال الأول

1. ما الذي يميز مطعم العائلات؟

- (أ) يوفر بيئة مناسبة للعائلات من حيث الديكورات والأثاث وقوائم الطعام المحددة.
(ب) يقدم الوجبات السريعة فقط.
(ج) يعتمد على تقديم الطعام للزبائن دون أماكن للجلوس.
(د) يتميز بالأسعار المرتفعة فقط.

2. ما هو أكثر ما يميز المطعم الكلاسيكي؟

- (أ) تقديم الطعام في أماكن مفتوحة فقط.
(ب) وجوده في الأحياء الشعبية.
(ج) تقديم الأطعمة السريعة بأسعار منخفضة.
(د) ارتفاع تكاليف الوجبات وجودته العالية.

3. ما الذي يميز المطعم الشعبي؟

- (أ) تقديم مأكولات متنوعة بأسعار معتدلة تخدم فئة كبيرة من ذوي الدخل المحدود.
(ب) تقديم المأكولات العالمية بأسعار مرتفعة.
(ج) الاعتماد على تقديم الطعام دون أماكن للجلوس.
(د) تقديم الأطعمة السريعة فقط.

4. أي من العبارات التالية تصف مطاعم المأكولات السريعة؟

- (أ) تعتمد على تقديم وجبات صحية
(ب) تعتمد على تقديم المأكولات التقليدية بأسعار مرتفعة.
(ج) تقدم وجبات صغيرة وسريعة لا تتطلب وقتاً طويلاً للتحضير
(د) تتطلب حجز مسبق قبل تناول الطعام.

5. ما الهدف الأساسي من قوائم الطعام في المطاعم؟

- (أ) تسهيل اختيار الأطعمة والمشروبات للزبائن بناءً على اهتماماتهم.
(ب) عرض صور فقط دون توضيح المكونات.
(ج) جعل الزبائن يختارون أي طعام دون الحاجة للقراءة.
(د) تقليل عدد الأطباق المقدمة في المطعم.

6. ما هو أحد العيوب الرئيسية لخدمة الصحن الجاهز؟

- (أ) عدم توفير أماكن للجلوس.
(ب) تقليل خيارات الأطعمة المتاحة.
(ج) جعل الخدمة أبطأ من المعتاد.
(د) فقدان حرارة الطعام إذا تأخر تقديم الطلبات.





الفصل الدراسي
الثاني
2024/2025

المطاعم

الوحدة الثامنة

الصف
السادس

المادة
التربوية
المهنية



7. ما الدور الأساسي لمدير المطعم؟

- (أ) الإشراف الكامل على إدارة المطعم وتوجيه العاملين فيه.
- (ب) تقديم الطعام مباشرة للزبائن.
- (ج) تنظيف الطاولات بعد انتهاء الوجبات.
- (د) استقبال الزبائن عند دخولهم المطعم.

8. ما المهام التي يقوم بها رئيس المضيفين؟

- (أ) تجهيز الطاولات قبل وصول الزبائن
- (ب) إعداد الأطعمة في المطبخ.
- (ج) تنظيف الأواني بعد انتهاء الخدمة.
- (د) الإشراف على سير الخدمة في المطعم وتوجيه الموظفين

9. ما الهدف الأساسي من إنشاء المطاعم؟

- (أ) توفير الراحة والخدمات الغذائية للمواطنين والسياح.
- (ب) زيادة أعداد العمالة دون الحاجة إلى خدمة العملاء.
- (ج) تقديم الأطعمة والمشروبات مجاناً.
- (د) تقليل الحاجة للطهي في المنازل.

10. ما الذي يميز مطعم استراحة الطريق؟

- (أ) تقديم وجبات خفيفة لأصحاب السيارات والمسافرين.
- (ب) تقديم المأكولات العالمية بأسعار مرتفعة.
- (ج) تقديم الطعام فقط للأشخاص الذين لديهم عضوية.
- (د) تقييد دخول الأطفال والعائلات.

11. ما هو الدور الرئيسي لمسؤول محطة الخدمة؟

- (أ) تقديم الطعام مباشرة للزبائن
- (ب) الترحيب بالعملاء بمجرد دخولهم.
- (ج) إعداد وجبات الطعام في المطبخ.
- (د) الإشراف على الحسابات المالية.

12. ما دور مساعد الكابتن في المطعم؟

- (أ) تحضير صالة الطعام ونظافة أدوات المائدة.
- (ب) استقبال الزبائن عند الباب.
- (ج) إعداد قائمة الطعام اليومية.
- (د) تحصيل المدفوعات من العملاء.





الفصل الدراسي
الثاني
2024/2025

المطاعم

الوحدة الثامنة

الصف
السادس

المادة
التربوية
المهنية



13. ما المهام الأساسية للمضيف في المطعم؟

- (أ) تحديد أسعار الوجبات.
- (ب) إعداد الأطعمة والمشروبات.
- (ج) الإشراف على عمليات الدفع.
- (د) التأكد من نظافة الأدوات والصالة

14. ما هو الدور الأساسي لأمين الصندوق في المطعم؟

- (أ) تحصيل المدفوعات وإصدار الفواتير.
- (ب) الإشراف على عمليات الطهي.
- (ج) ترتيب الطاولات للزبائن.
- (د) تنظيف أدوات المائدة بعد الاستخدام.

15. يوفر مطعم استراحة الطريق وجبات خفيفة للمسافرين بأسعار معتدلة.

- (أ) (صح)
- (ب) (خطأ)

16. المطعم الكلاسيكي يتميز بأسعاره المنخفضة وتقديم الوجبات السريعة فقط.

- (أ) (صح)
- (ب) (خطأ)

17. مسؤول محطة الخدمة يشرف على نظافة وترتيب الطاولات.

- (أ) (صح)
- (ب) (خطأ)

18. مساعد الكابتن مسؤول عن إعداد قائمة الطعام اليومية.

- (أ) (صح)
- (ب) (خطأ)

19. قوائم الطعام تساعد الزبائن في اختيار الأطعمة والمشروبات بسهولة.

- (أ) (صح)
- (ب) (خطأ)

20. من عيوب خدمة الصحن الجاهز فقدان حرارة الطعام إذا تأخر تقديمه.

- (أ) (صح)
- (ب) (خطأ)

21. المضيف في المطعم مسؤول عن استقبال الزبائن فقط.

- (أ) (صح)
- (ب) (خطأ)

22. أمين الصندوق مسؤول عن تحصيل المدفوعات وإصدار الفواتير في المطعم.

- (أ) (صح)
- (ب) (خطأ)





الفصل الدراسي
الثاني
2024/2025

المطاعم

الوحدة الثامنة

الصف
السادس

المادة
التربوية
المهنية



23. يوفر مطعم العائلات بيئة مناسبة للعائلات من حيث الديكورات والأثاث وقوائم الطعام المحددة.
(أ) (صح) (ب) (خطأ)
24. المطعم الكلاسيكي يتميز بأسعاره المنخفضة وانتشاره الواسع في المناطق الشعبية.
(أ) (صح) (ب) (خطأ)
25. المطاعم الشعبية توفر مأكولات بأسعار مرتفعة تناسب الأثرياء فقط.
(أ) (صح) (ب) (خطأ)
26. مطاعم المأكولات السريعة تعتمد على تقديم وجبات صغيرة وسريعة لا تحتاج إلى وقت طويل للتحضير.
(أ) (صح) (ب) (خطأ)
27. مدير المطعم مسؤول عن الإشراف الكامل على إدارته وتوجيه العاملين فيه.
(أ) (صح) (ب) (خطأ)
28. رئيس المضيفين لا علاقة له بسير الخدمة داخل المطعم.
(أ) (صح) (ب) (خطأ)
29. يوفر مطعم العائلات بيئة مناسبة للعائلات من حيث الديكورات والأثاث وقوائم الطعام المحددة.
(أ) (صح) (ب) (خطأ)
30. المتدرب في المطعم مسؤول عن إعداد الوجبات وتقديمها.
(أ) (صح) (ب) (خطأ)

ما أنواع المطاعم المختلفة وما خصائص كل منها؟

السؤال الثاني

نلهمك لتبتدع...





الفصل الدراسي
الثاني
2024/2025

المطاعم

الوحدة الثامنة

الصف
السادس

المادة
التربوية
المهنية



ما هو الهدف من قوائم الطعام في المطاعم؟

السؤال الثالث

ما دور كل من العاملين في المطعم؟

السؤال الرابع

بسماع
نلهمك لتبدع...!





الفصل الدراسي
الثاني
2024/2025

المطاعم

الوحدة الثامنة

الصف
السادس

المادة
التربية
المهنية



ضع دائرة حول رمز الإجابة الصحيحة :

السؤال الاول

1. ما الذي يميز مطعم العائلات؟

- (أ) يوفر بيئة مناسبة للعائلات من حيث الديكورات والأثاث وقوائم الطعام المحددة.
(ب) يقدم الوجبات السريعة فقط.
(ج) يعتمد على تقديم الطعام للزبائن دون أماكن للجلوس.
(د) يتميز بالأسعار المرتفعة فقط.

2. ما هو أكثر ما يميز المطعم الكلاسيكي؟

- (أ) تقديم الطعام في أماكن مفتوحة فقط.
(ب) وجوده في الأحياء الشعبية.
(ج) تقديم الأطعمة السريعة بأسعار منخفضة.
(د) ارتفاع تكاليف الوجبات وجودته العالية

3. ما الذي يميز المطعم الشعبي؟

- (أ) تقديم مأكولات متنوعة بأسعار معتدلة تخدم فئة كبيرة من ذوي الدخل المحدود.
(ب) تقديم المأكولات العالمية بأسعار مرتفعة.
(ج) الاعتماد على تقديم الطعام دون أماكن للجلوس.
(د) تقديم الأطعمة السريعة فقط.

4. أي من العبارات التالية تصف مطاعم المأكولات السريعة؟

- (أ) تعتمد على تقديم وجبات صحية
(ب) تعتمد على تقديم المأكولات التقليدية بأسعار مرتفعة.
(ج) تقدم وجبات صغيرة وسريعة لا تتطلب وقتاً طويلاً للتحضير
(د) تتطلب حجز مسبق قبل تناول الطعام.

5. ما الهدف الأساسي من قوائم الطعام في المطاعم؟

- (أ) تسهيل اختيار الأطعمة والمشروبات للزبائن بناءً على اهتماماتهم.
(ب) عرض صور فقط دون توضيح المكونات.
(ج) جعل الزبائن يختارون أي طعام دون الحاجة للقراءة.
(د) تقليل عدد الأطباق المقدمة في المطعم.

6. ما هو أحد العيوب الرئيسية لخدمة الصحن الجاهز؟

- (أ) عدم توفير أماكن للجلوس.
(ب) تقليل خيارات الأطعمة المتاحة.
(ج) جعل الخدمة أبطأ من المعتاد.
(د) فقدان حرارة الطعام إذا تأخر تقديم الطلبات.





الفصل الدراسي
الثاني
2024/2025

المطاعم

الوحدة الثامنة

الصف
السادس

المادة
التربوية
المهنية



7. ما الدور الأساسي لمدير المطعم؟

- (أ) الإشراف الكامل على إدارة المطعم وتوجيه العاملين فيه.
(ب) تقديم الطعام مباشرة للزبائن.
(ج) تنظيف الطاولات بعد انتهاء الوجبات.
(د) استقبال الزبائن عند دخولهم المطعم.

8. ما المهام التي يقوم بها رئيس المضيفين؟

- (أ) تجهيز الطاولات قبل وصول الزبائن
(ب) إعداد الأطعمة في المطبخ.
(ج) تنظيف الأواني بعد انتهاء الخدمة.
(د) الإشراف على سير الخدمة في المطعم وتوجيه الموظفين

9. ما الهدف الأساسي من إنشاء المطاعم؟

- (أ) توفير الراحة والخدمات الغذائية للمواطنين والسياح.
(ب) زيادة أعداد العمالة دون الحاجة إلى خدمة العملاء.
(ج) تقديم الأطعمة والمشروبات مجاناً.
(د) تقليل الحاجة للطهي في المنازل.

10. ما الذي يميز مطعم استراحة الطريق؟

- (أ) تقديم وجبات خفيفة لأصحاب السيارات والمسافرين.
(ب) تقديم المأكولات العالمية بأسعار مرتفعة.
(ج) تقديم الطعام فقط للأشخاص الذين لديهم عضوية.
(د) تقييد دخول الأطفال والعائلات.

11. ما هو الدور الرئيسي لمسؤول محطة الخدمة؟

- (أ) تقديم الطعام مباشرة للزبائن
(ب) الترحيب بالعملاء بمجرد دخولهم.
(ج) إعداد وجبات الطعام في المطبخ.
(د) الإشراف على الحسابات المالية.

12. ما دور مساعد الكابتن في المطعم؟

- (أ) تحضير صالة الطعام ونظافة أدوات المائدة.
(ب) استقبال الزبائن عند الباب.
(ج) إعداد قائمة الطعام اليومية.
(د) تحصيل المدفوعات من العملاء.





الفصل الدراسي
الثاني
2024/2025

المطاعم

الوحدة الثامنة

الصف
السادس

المادة
التربوية
المهنية



13. ما المهام الأساسية للمضيف في المطعم؟

- (أ) تحديد أسعار الوجبات.
- (ب) إعداد الأطعمة والمشروبات.
- (ج) الإشراف على عمليات الدفع.
- (د) التأكد من نظافة الأدوات والصالة

14. ما هو الدور الأساسي لأمين الصندوق في المطعم؟

- (أ) تحصيل المدفوعات وإصدار الفواتير.
- (ب) الإشراف على عمليات الطهي.
- (ج) ترتيب الطاولات للزبائن.
- (د) تنظيف أدوات المائدة بعد الاستخدام.

15. يوفر مطعم استراحة الطريق وجبات خفيفة للمسافرين بأسعار معتدلة.

- (أ) (صح)
- (ب) (خطأ)

16. المطعم الكلاسيكي يتميز بأسعاره المنخفضة وتقديم الوجبات السريعة فقط.

- (أ) (صح)
- (ب) (خطأ)

17. مسؤول محطة الخدمة يشرف على نظافة وترتيب الطاولات.

- (أ) (صح)
- (ب) (خطأ)

18. مساعد الكابتن مسؤول عن إعداد قائمة الطعام اليومية.

- (أ) (صح)
- (ب) (خطأ)

19. قوائم الطعام تساعد الزبائن في اختيار الأطعمة والمشروبات بسهولة.

- (أ) (صح)
- (ب) (خطأ)

20. من عيوب خدمة الصحن الجاهز فقدان حرارة الطعام إذا تأخر تقديمه.

- (أ) (صح)
- (ب) (خطأ)

21. المضيف في المطعم مسؤول عن استقبال الزبائن فقط.

- (أ) (صح)
- (ب) (خطأ)

22. أمين الصندوق مسؤول عن تحصيل المدفوعات وإصدار الفواتير في المطعم.

- (أ) (صح)
- (ب) (خطأ)





الفصل الدراسي
الثاني
2024/2025

المطاعم

الوحدة الثامنة

الصف
السادس

المادة
التربوية
المهنية



23. يوفر مطعم العائلات بيئة مناسبة للعائلات من حيث الديكورات والأثاث وقوائم الطعام المحددة.

(أ) (صح) (ب) (خطأ)

24. المطعم الكلاسيكي يتميز بأسعاره المنخفضة وانتشاره الواسع في المناطق الشعبية.

(أ) (صح) (ب) (خطأ)

25. المطاعم الشعبية توفر مأكولات بأسعار مرتفعة تناسب الأثرياء فقط.

(أ) (صح) (ب) (خطأ)

26. مطاعم المأكولات السريعة تعتمد على تقديم وجبات صغيرة وسريعة لا تحتاج إلى وقت طويل للتحضير.

(أ) (صح) (ب) (خطأ)

27. مدير المطعم مسؤول عن الإشراف الكامل على إدارته وتوجيه العاملين فيه.

(أ) (صح) (ب) (خطأ)

28. رئيس المضيفين لا علاقة له بسير الخدمة داخل المطعم.

(أ) (صح) (ب) (خطأ)

29. يوفر مطعم العائلات بيئة مناسبة للعائلات من حيث الديكورات والأثاث وقوائم الطعام المحددة.

(أ) (صح) (ب) (خطأ)

30. المتدرب في المطعم مسؤول عن إعداد الوجبات وتقديمها.

(أ) (صح) (ب) (خطأ)

السؤال الثاني ما أنواع المطاعم المختلفة وما خصائص كل منها؟

1. مطعم العائلات:

- يتميز ببيئة مناسبة للعائلات من حيث الديكورات والأثاث.
- قوائم الطعام محددة لتناسب جميع أفراد الأسرة.
- غالبًا ما يتضمن منطقة مخصصة للأطفال.





الفصل الدراسي
الثاني
2024/2025

المطاعم

الوحدة الثامنة

الصف
السادس

المادة
التربية
المهنية



2.المطعم الكلاسيكي:

- يوجد عادة في الفنادق الفاخرة ويقدم وجبات ذات جودة عالية.
- يتميز بارتفاع تكلفة الوجبات مقارنة بالمطاعم الأخرى.

3.المطعم الشعبي:

- يقدم مأكولات بأسعار معتدلة تناسب ذوي الدخل المحدود.
- يتركز في المناطق ذات الكثافة السكانية العالية.

4.مطعم المأكولات السريعة:

- يتميز بسرعة تقديم الوجبات التي تكون غالبًا غنية بالسكريات الحرارية.
- يلبي حاجة الأشخاص الذين لا يملكون وقتًا طويلًا لتناول الطعام.

5.مطعم استراحة الطريق:

- يخدم المسافرين وسائقي المركبات، ويقدم وجبات خفيفة بأسعار معتدلة.

السؤال الثالث ما هو الهدف من قوائم الطعام في المطاعم؟

قوائم الطعام تهدف إلى تسهيل عملية اختيار الزبائن للأطعمة والمشروبات بناءً على تفضيلاتهم.

السؤال الرابع ما دور كل من العاملين في المطعم؟

1. مدير المطعم:
 - الإشراف الكامل على إدارة المطعم.
 - تنظيم العمل داخل المطعم وتوجيه الموظفين.
2. رئيس المضيفين:
 - الإشراف على سير الخدمة داخل المطعم.
 - توجيه المضيفين والعاملين لضمان تقديم أفضل خدمة للزبائن.
3. مسؤول محطة الخدمة (4 نقاط):
 - الترحيب بالعملاء.
 - سؤال العملاء عن عدد أفراد العائلة.
 - سؤال العملاء عن أي تفاصيل معينة في ما يتعلق بالطاولة.
 - تقديم الفواتير للعملاء.
4. مساعد الكابتن:
 - مسؤول عن تحضير صالة الطعام ونظافة أدوات المائدة.
 - تقديم المأكولات والمشروبات حسب نوع الخدمة المتبعة في المطعم.





الفصل الدراسي
الثاني
2024/2025

المطاعم

الوحدة الثامنة

الصف
السادس

المادة
التربوية
المهنية



5. المضيف:
- التأكد من نظافة الصالة والأدوات الموجودة فيها.
 - الإلمام بإجراءات السلامة مثل قواعد إطفاء الحريق والإسعافات الأولية.
6. المتدرب:
- يختص بأعمال النظافة الخاصة بالمطعم.
7. أمين الصندوق:
- تحصيل المدفوعات وإصدار الفواتير للزبائن.

بسم الله الرحمن الرحيم
نلهمك لتبدع...!

