



دورة احتراف تنسيق الأطباق وتقديم الطعام



AGILE LEADERS
Training Center



دورة احتراف تنسيق الأطباق وتقديم الطعام

نظرة عامة

دورة احتراف تنسيق الأطباق وتقديم الطعام هي دورة تأسيسية لمدة أسبوع للطهاة والعاملين في المطابخ ومشرفي الطهي وفرق التموين والضيافة، ويغادر المشاركون ومعهم ملف معايير تنسيق الأطباق. تعالج الدورة صعوبة تحويل الاختيارات البصرية إلى نتائج ثابتة أثناء الخدمة عبر التكوين واللون والقوام والحصى والصلصات والتزيين والنظافة والتوقيت والمراجعة المصورة. تقدم أجايل للتدريب تنسيق الأطباق وتقديم الطعام بأدوات تطبيقية قابلة للتكرار.

الفئة المستهدفة

- الفرق المسؤولة عن التجميع النهائي للأطباق قبل تقديمها
- المشرفون المسؤولون عن ثبات الشكل وجودة التقديم
- فرق التموين المسؤولة عن الوجبات المقدمة في الفعاليات
- العاملون المسؤولون عن تنسيق المرور بين المطبخ والخدمة
- فرق الضيافة المسؤولة عن تطوير معايير العرض

تفترض الدورة أن المشاركين يمارسون أساسيات تحضير الطعام، ولا تتناول تعليم طرق الطهي الأساسية أو التصوير التجاري للأغذية.

الإدارات والقطاعات المستهدفة

تخدم الدورة العمليات التي تتطلب أطباقا جذابة وعملية وآمنة ومتسقة.

- الفنادق والمنتجات والمطاعم والمقاهي
- الولائم وتموين الفعاليات
- خدمات الأغذية المؤسسية
- إنتاج الطعام والإشراف على المطابخ
- إدارات الجودة والخدمة في الضيافة
- فرق تطوير القوائم والمفاهيم



أهداف التعلم

بنهاية هذه الدورة، سيكون المشاركون قادرين على:

- تطبيق نقطة التركيز والتوازن والتناسب والمساحة الخالية في تكوين الطبق
- اختيار شكل الطبق وحجمه ولونه وأدوات التقديم الملائمة
- تنسيق اللون والقوام والارتفاع والصلصات وعناصر التزيين
- ضبط الحصص مع المحافظة على الجودة والنظافة
- إعداد أدلة قابلة للتكرار لتنسيق أطباق المطاعم والتموين
- تقييم الأطباق المنجزة بفحوص بصرية وتشغيلية منظمة

جدول الدورة

اليوم 1: أسس تكوين الطبق

- خريطة غرض تنسيق الطعام وانطباع الضيف
- نقطة التركيز والتوازن والتناسب والمساحة الخالية
- اختيار شكل الطبق وحجمه ولونه وأدوات التقديم
- التوزيع الدائري والأفقي والحر والمنظم
- قائمة معايير العرض والنقد البصري

اليوم 2: اللون والقوام والارتفاع والحصّة

- ورقة تخطيط تناغم الألوان وتباينها
- مصفوفة تنسيق القوام والتنوع الحسي
- تقنيات الارتفاع والطبقات والثبات
- دليل ضبط الحصّة ومساحة الطبق
- فحص الحرارة وزمن الانتظار وجاهزية الطبق



اليوم 3: الصلصات والتزيين واللمسات النهائية

- تطبيق موضع الصلصة وقوامها وكميتها
- اختيار عناصر التزيين الوظيفية وتجهيزها
- فحص العناصر الصالحة للأكل ومسببات الحساسية
- نظافة الحواف ودقة الوضع والفحص النهائي
- لوحة أسلوب لقائمة أو مفهوم تموين

اليوم 4: ثبات التقديم في المطاعم والتموين

- خطة تسلسل التنسيق والتجهيز المسبق
- أدوات الحصص ومواصفة الطبق القياسية
- مسار التواصل والتوقيت عند منفذ التسليم
- تنسيق دفعات الأطباق للولائم والفعاليات
- سجل انحراف جودة العرض وتصحيحه

اليوم 5: استوديو التطبيق ومعايير التقديم

- تمرين مقترح: إعادة تكوين طبق غير متوازن
- تمرين مقترح: بناء تباين اللون والقوام
- تمرين مقترح: تنفيذ تسلسل تنسيق محدد الوقت
- تمرين مقترح: مراجعة أطباق من صور الخدمة
- تمرين ختامي: ملف معايير تنسيق الأطباق المهنية

التمارين التطبيقية

تستخدم الدورة ممارسة منظمة لربط التصميم البصري بخدمة سريعة وآمنة وقابلة للتكرار.

- نشاط مقترح: مقارنة أشكال الأطباق وتوزيعاتها للصنف نفسه.
- نشاط مقترح: إعداد خطة اللون والقوام والارتفاع والحصص قبل التنفيذ.
- نشاط مقترح: تصميم مواضع عملية للصلصات وعناصر التزيين تخدم الطبق.
- نشاط مقترح: إنتاج أطباق متطابقة ضمن سيناريو مطعم أو وليمة محدد الوقت.
- نشاط مقترح: تصوير الأطباق وتقييمها وتحسينها بقائمة نقد بصري.



الأسئلة الشائعة

لمن تناسب دورة احتراف تنسيق الأطباق وتقديم الطعام؟

تناسب الدورة العاملين في الطهي والإشراف والتموين والضيافة ممن يجيدون أساسيات التحضير ويحتاجون إلى عرض ثابت وعملي أثناء الخدمة.

ما الفرق بين تنسيق الأطباق وتصميم الطعام للتصوير؟

يجوز تنسيق الأطباق طعاما جذابا وعمليا للضيف وظروف الخدمة، بينما قد يعطي تصميم الطعام للتصوير الأولوية للصورة وإجراءات مختلفة.

كيف يحسن التكوين البصري طريقة تقديم الطعام؟

ينظم التكوين نقطة التركيز والتوازن والتناسب والمسافات واللون والقوام والارتفاع بحيث يبدو الطبق مقصودا ويبقى عمليا عند تناوله.

كيف يحافظ المطبخ على ثبات تنسيق الأطباق وقت الازدحام؟

يستخدم المطبخ أدوات الحصص ورسوم التوزيع وخطط التجهيز وبطاقات التسلسل وفحوص منفذ التسليم والصور المرجعية والتوجيه السريع.

ما مواصفات عنصر التزيين المناسب لتقديم الطعام؟

يكون عنصر التزيين المناسب صالحا للأكل وآمنا ومرتبطا بالطبق ومضبوط الكمية ومفيدا بصريا وقابلا للتنفيذ خلال وقت الخدمة.

الخاتمة

يعود المشاركون بملف معايير تنسيق الأطباق المهنية الذي يضم خطط التكوين ومواصفات الأطباق وأدلة الحصص وقرارات الصلصات والتزيين وتسلسل الخدمة ومعايير المراجعة. يساعد الملف فرق الطهي على تحويل الاختيارات الإبداعية إلى معايير مرئية يمكن شرحها وتطبيقها وفحصها وتكرارها في المطاعم والتموين.



فئات الدورات التدريبية

الدورات التدريبية في مجال البيئة والاستدامة	الأعمال الزراعية والأمن الغذائي
دورات إدارة الجودة وتطوير العمليات	دورات إدارة الأزمات واستمرارية الأعمال
دورات إدارة المرافق والعقارات	دورات إدارة الرعاية الصحية
دورات إدارة و تحليل البيانات ودورات علم البيانات	دورات إدارة المنظمات غير الحكومية والعمل الإنساني والتنمية
دورات إدارة وعمليات الطيران	دورات إدارة و تطوير الموارد البشرية
دورات الاتصال الجماهيري و السياسات والعلاقات العامة	دورات الأمن السيبراني ودورات تقنية المعلومات
دورات التسويق وإدارة علاقات العملاء وإدارة المبيعات	دورات التدريب القانوني والمشتريات والتعاقدات
دورات الحكومة الرقمية والخدمات العامة	دورات التعليم وتطوير التعلم
دورات السكرتارية و إدارة المكاتب	دورات الحوكمة وإدارة المخاطر والامتثال
دورات الصحة والسلامة والأمن المهني	دورات الشحن والملاحة البحرية والموانئ
دورات الضيافة والسياحة	دورات الصيانة ودورات المجالات الهندسية المتنوعة
دورات المهارات الشخصية وتطوير الذات	دورات المحاسبة و التمويل و دورات الإدارة المالية
دورات في مجالات القيادة والإدارة	دورات حفظ التراث وإدارة المتاحف



فئات الدورات التدريبية

دورات معتمدة من قبل هيئات دولية

دورات قطاع النفط والغاز ودورات تقنية متنوعة

دورات مكتب إدارة المشاريع وإدارة المشاريع الرشيقة



مدن التدريب

أكرا غانا	أثينا اليونان	أبوظبي الإمارات العربية المتحدة
الدار البيضاء المغرب	استنبول تركيا	أمستردام هولندا
الكويت الكويت	القاهرة مصر	الدوحة قطر
باكو أذربيجان	باريس فرنسا	المنامة مملكة البحرين
براغ جمهورية التشيك	بانكوك تايلند	بالي جمهورية إندونيسيا
بورت لويس موريشيوس	برلين ألمانيا	برشلونة إسبانيا
تبليسي جورجيا	بوكيت تايلند	بورتو البرتغال
جنيف سويسرا	جاكرتا جمهورية إندونيسيا	تورنتو كندا
روما إيطاليا	دبي الإمارات العربية المتحدة	جوهانسبرغ جنوب إفريقيا
سان دييغو الولايات المتحدة الأمريكية	زيورخ سويسرا	زنبار تنزانيا
شم الشيخ مصر	سيول كوريا الجنوبية	سنغافورة سنغافورة
طشقند أوزبكستان	طرابزون تركيا	شيكاغو الولايات المتحدة الأمريكية



مدن التدريب

عن بعد منصة زووم	عمان المملكة الأردنية الهاشمية	طوكيو اليابان
كوالالمبور ماليزيا	فيينا النمسا	فرانكفورت ألمانيا
لانكاوي ماليزيا	لاغوس نيجيريا	كيب تاون جنوب إفريقيا
ماربيا اسبانيا	لندن المملكة المتحدة	لشبونة البرتغال
مونترال سويسرا	مسقط سلطنة عمان	مدريد إسبانيا
نيروبي كينيا	ميونخ ألمانيا	ميلان إيطاليا
	نيويورك الولايات المتحدة الأمريكية	نيس فرنسا