



دورة الأسس المهنية لفنون الطهي



AGILE LEADERS
Training Center



دورة الأسس المهنية لفنون الطهي

نظرة عامة

دورة الأسس المهنية لفنون الطهي هي دورة تأسيسية لمدة أسبوع للراغبين في العمل بالطهي وموظفي المطابخ المبتدئين والعاملين في الضيافة ومن يغيرون مسارهم المهني، ويغادر المشاركون ومعهم ملف ممارسة الأسس المهنية لفنون الطهي. تبني الدورة عادات آمنة ومنظمة في محطة العمل عبر السكاكين والتجهيز المسبق والمرقق والصلصات وطرق الطهي والتتبيل وتنفيذ قائمة بسيطة. تقدم أجايل للتدريب الأسس المهنية لفنون الطهي بأدوات مطبخ تطبيقية.

الفئة المستهدفة

- الفرق المسؤولة عن تجهيز المكونات وتنظيم محطات المطبخ
- العاملون المسؤولون عن الإنتاج الأساسي في المطابخ الساخنة والباردة
- موظفو الضيافة المنتقلون إلى مهام دعم الطهي
- المشرفون المسؤولون عن توجيه الممارسات الأولية في المطبخ
- الراغبون في بناء أساس منظم للعمل في المطابخ المهنية

تفترض الدورة قدرة المشاركين على اتباع تعليمات العمل والوصفات الأساسية، ولا تتناول الإنتاج المتقدم أو المعجنات المتخصصة.

الإدارات والقطاعات المستهدفة

تخدم الدورة الإدارات والقطاعات التي تحتاج إلى ممارسات طهي تأسيسية آمنة ومتسقة.

- مطابخ الفنادق والمنتجعات والمطاعم
- الولائم وتموين الفعاليات
- خدمات الأغذية المؤسسية
- تدريب الضيافة وتنمية القوى العاملة
- المطابخ المركزية ومرافق إنتاج الوجبات

أهداف التعلم

بنهاية هذه الدورة، سيكون المشاركون قادرين على:



- تنظيم محطة آمنة وفق مبادئ التجهيز المسبق
- تطبيق الاستخدام الأساسي للسكاكين والقطوع التقليدية للخضراوات
- إعداد المرق والحساء والصلصات الأساسية ومواد التغليف
- المقارنة بين طرق الطهي الجاف والرطب والمركب
- ضبط التتبيل والنضج والوقت والحرارة ومنع التلوث المتبادل
- تنفيذ قائمة بسيطة متعددة المكونات ومراجعتها

جدول الدورة

اليوم 1: تنظيم المطبخ المهني والسلامة

- خريطة هيكل المطبخ والأدوار والتواصل
- قائمة التجهيز المسبق وجاهزية المحطة
- ضوابط النظافة الشخصية ومنع التلوث المتبادل
- سجل الوقت والحرارة والتنظيف والتطهير
- التعرف على المعدات وإجراء الاستخدام الآمن

اليوم 2: مهارات السكاكين وتجهيز المكونات

- اختيار السكين والإمسك والشحذ والاستخدام الآمن
- القطوع التقليدية للخضراوات وثبات الحجم
- ورقة المردود والتشذيب والهدر والحصّة
- تجهيز الأعشاب والمنكهات والمكونات الأساسية
- تسلسل التحضير وإعادة ضبط المحطة

اليوم 3: المرق والحساء والصلصات وبناء النكهة

- مكونات المرق والنسب وضبط الإنتاج
- أنواع الحساء وتطوير القوام
- بنية الصلصات الأساسية وطرق التغليف
- سجل التتبيل والتذوق وتنمية الحاسة
- فحوص التبريد والتخزين ووضع البيانات وإعادة التسخين



اليوم 4: طرق الطهي الأساسية ودرجة النضج

- الطرق الجافة: التحميص والشواء والتشويح
- الطرق الرطبة: السلق الهادئ والسلق والطهي بالبخار
- الطرق المركبة: التحمير ثم الطهي البطيء
- اختيار الطريقة وفق المكون والنتيجة المطلوبة
- فحص النضج والقوام والاحتفاظ بالجودة

اليوم 5: الإنتاج الأساسي وتنفيذ القائمة

- تمرين مقترح: مراجعة جاهزية محطة العمل
- تمرين مقترح: تنفيذ قطوع متسقة وضبط الهدر
- تمرين مقترح: إعداد مرق وصلصة أساسية
- تمرين مقترح: اختيار طريقة طهي وفحص النضج
- تمرين ختامي: ملف ممارسة الأسس المهنية لفنون الطهي

التمارين التطبيقية

تستخدم الدورة أنشطة عملية تربط الأسس النظرية بسير العمل اليومي في المطبخ.

- نشاط مقترح: تجهيز محطة آمنة وترتيب الأدوات والمكونات حسب تسلسل الإنتاج.
- نشاط مقترح: تنفيذ قطوع أساسية ومقارنة الاتساق والمردود والهدر.
- نشاط مقترح: إعداد مرق وحساء وصلصة مع تسجيل النسب والتبيل.
- نشاط مقترح: اختيار طريقة الطهي المناسبة ومراقبة الحرارة والنضج.
- نشاط مقترح: تنسيق قائمة بسيطة بخطة إنتاج محددة الوقت.

الأسئلة الشائعة

لمن تناسب دورة الأسس المهنية لفنون الطهي؟

تناسب الدورة الراغبين في الطهي وموظفي المطاعم المبتدئين والعاملين في الضيافة ومن يحتاجون إلى أساس منظم للعمل المهني.



ماذا تغطي دورة الأسس المهنية لفنون الطهي؟

تغطي تنظيم المحطة والسلامة والسكاكين وتجهيز المكونات والمرق والحساء والصلصات وطرق الطهي والتتبيل والنضج والتوقيت وتنفيذ قائمة بسيطة.

كيف تختلف الدورة عن تدريب تقنيات الطهي المتقدمة؟

تبنى هذه الدورة الطرق الأولية وعادات العمل الآمن، بينما يفترض التدريب المتقدم خبرة سابقة ويركز على إنتاج أكثر تعقيدا.

لماذا يعد التجهيز المسبق مهما في المطبخ المهني؟

يربط التجهيز المسبق المكونات والأدوات والحصص والتوقيت وفحوص السلامة وترتيب المهام قبل بدء الطهي.

كيف تندمج سلامة الغذاء في الممارسة اليومية للطهي؟

يطبق المشاركون النظافة والفصل وضبط الوقت والحرارة والتنظيف والتطهير والتخزين ووضع البيانات والوعي بمسببات الحساسية خلال الإنتاج.

الخاتمة

يعود المشاركون بملف ممارسة الأسس المهنية لفنون الطهي الذي يربط جاهزية المحطة والسكاكين وتجهيز المكونات والمرق والصلصات وطرق الطهي وضوابط السلامة وتنفيذ القائمة. يوفر الملف مرجعا منظما للتدرب على أعمال المطبخ الأساسية وفحصها وتحسينها قبل الانتقال إلى الإنتاج المتقدم.



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 إسبانيا	لندن المملكة المتحدة	لشبونة البرتغال
مونترال سويسرا	مسقط سلطنة عمان	مدريد إسبانيا
نيروبي كينيا	ميونخ ألمانيا	ميلان إيطاليا
	نيويورك الولايات المتحدة الأمريكية	نيس فرنسا