دورة تقنيات الطهي المتقدمة والتنفيذ الاحترافي في المطبخ

9 – 13 نوفمبر 2026

براغ

AGILE LEADERS
Training Center

AGILE LEADERS
Training Center

دورة تقنيات الطهي المتقدمة والتنفيذ الاحترافي في المطبخ

المرجع: 214372_1549 **التاريخ:** 9 – 13 نوفمبر 2026 **المكان:** براغ **الرسوم:** Euro 6000

نظرة عامة

دورة تقنيات الطهي المتقدمة والتنفيذ الاحترافي في المطبخ لمدة أسبوع للطهاة المحترفين ومشرفي المطابخ ومدربي فنون الطهي وقادة خدمات الأغذية، ويغادر المشاركون ومعهم ملف الإنتاج والتنفيذ في المطبخ. يطبق المشاركون تقنيات الطهي الدقيقة وتخطيط الإنتاج وتطوير النكهات وضبط القوام وطرق الإعداد الحديثة ومعايير تقديم الأطباق وسلامة الغذاء وضبط جودة المطبخ لتحقيق خدمة ثابتة. يقدم أجايل للتدريب تقنيات الطهي المتقدمة عبر أدوات تشغيلية تطبيقية.

الفئة المستهدفة

- فرق الطهي المسؤولة عن إعداد أصناف القوائم وإنهائها
- مشرفو المطابخ المسؤولون عن تدفق الإنتاج وثبات الخدمة
- مدربو فنون الطهي المسؤولون عن عرض المهارات وتقديم الملاحظات
- قادة خدمات الأغذية المسؤولون عن الجودة والهدر والتكلفة ونتائج الضيوف
- فرق تطوير القوائم المسؤولة عن الوصفات والمواصفات والتقديم
- فرق التموين المسؤولة عن الإنتاج بالكميات والخدمة الموقوتة

تفترض الدورة أن المشاركين يؤدون أعمال مطبخ احترافية، وتترك مهارات السكين الأولية وأساسيات الطهي والتقييم الرسمي للمؤهلات خارج النطاق.

الإدارات والقطاعات المستهدفة

تدعم الدورة الإدارات والقطاعات التي تنتج الطعام وتقدمه على نطاق مهني.

- عمليات الطهي في الفنادق والمنتجعات
- فرق مطابخ المطاعم والمقاهي
- التموين التعاقدي وخدمات الأغذية المؤسسية
- تموين الفعاليات والولائم والمؤتمرات
- وظائف تعليم فنون الطهي والتدريب في العمل
- تطوير المنتجات الغذائية ومطابخ الاختبار

AGILE LEADERS
Training Center

أهداف التعلم

بنهاية هذه الدورة، سيكون المشاركون قادرين على:

- تحليل وظيفة المكونات واستجابتها للطهي
- تطبيق أساليب الضبط الدقيق للحرارة والرطوبة
- بناء خطط الإنتاج وضوابط الوصفات الموحدة
- تقييم النكهة والقوام ودرجة النضج والتقديم
- ترتيب أولويات سلامة الغذاء والهدر والتكلفة
- تصميم إجراءات تنفيذ ثابتة للخدمة

جدول الدورة

اليوم 1: دقة الطهي وسلوك المكونات

- خريطة وظيفة المكونات وتحولاتها
- مصفوفة انتقال الحرارة وضبط النضج
- أداة تشخيص احتباس الرطوبة والقوام
- منهج توازن التتبيل وبناء طبقات النكهة
- مواصفة الوصفة الموحدة ومردود الإنتاج

اليوم 2: أساليب الإعداد المتقدمة

- إطار بناء المرق والمركزات والصلصات
- دليل تجهيز البروتين وضبط الحصص
- منهج طهي الخضروات والحفاظ على اللون
- ورقة ضبط الطهي منخفض الحرارة
- قائمة تحقق ثبات المستحلبات والرغوات والهلام

AGILE LEADERS
Training Center

اليوم 3: الإنتاج وضبط المطبخ

- لوحة تخطيط الإنتاج والإعداد المسبق
- جدول تسلسل الدفعات وأزمنة الحفظ
- قائمة تحقق ضوابط سلامة الغذاء الحرجة
- سجل فروق الهدر والمردود والتكلفة
- بروتوكول تسليم المهام والتواصل أثناء الخدمة

اليوم 4: تقديم الأطباق وثبات الخدمة

- شبكة تكوين الطبق والتوازن البصري
- معيار الحصة والحرارة والتوقيت
- مراجعة وظيفة الزينة وقابليتها للأكل
- قائمة فحص منصة التسليم واعتماد الجودة
- مراجعة تعافي الخدمة والسبب الجذري

اليوم 5: ممارسة التنفيذ في المطبخ

- تمرين مقترح: معايرة النكهة والقوام
- تمرين مقترح: تصميم تسلسل الإنتاج
- تمرين مقترح: تحليل المردود والهدر
- تمرين مقترح: التحقق من معيار تقديم الأطباق
- التمرين الختامي: ملف الإنتاج والتنفيذ في المطبخ

التمارين التطبيقية

تستخدم الدورة أنشطة مقترحة من المطاعم والفنادق وعمليات التموين ومطابخ التدريب.

- نشاط مقترح: تشخيص مشكلات الحرارة والرطوبة والتتبيل والقوام في طبق معد.
- نشاط مقترح: تحويل صنف من القائمة إلى خطة إنتاج موقوتة بضوابط المردود والسلامة.
- نشاط مقترح: مقارنة نسخ من طبق وفق معايير الحصة والحرارة والتوازن والزينة.
- نشاط مقترح: تجميع الوصفات والجداول والفحوص والإجراءات التصحيحية في ملف تنفيذ.

AGILE LEADERS
Training Center

الأسئلة الشائعة

لمن صممت دورة تقنيات الطهي المتقدمة وماذا تفترض؟

صممت دورة تقنيات الطهي المتقدمة للطهاة والمشرفين والمدربين وقادة خدمات الأغذية العاملين ممن يؤدون مهام مطبخ مهنية ويحتاجون إلى ضبط أقوى للإنتاج والجودة والخدمة.

كيف تختلف تقنيات الطهي المتقدمة عن تدريب الطهي الاحترافي الأساسي؟

تركز تقنيات الطهي المتقدمة على الدقة وسلوك المكونات وتخطيط الإنتاج وتشخيص الجودة ومعايير التقديم وثبات التنفيذ، بينما يطور التدريب الأساسي مهارات الإعداد والطهي الأولية.

كيف يضبط الطهاة النكهة والقوام بصورة ثابتة؟

يضبط الطهاة النكهة والقوام بتوحيد المكونات والحصص والحرارة والرطوبة والتوقيت وتسلسل التتبيل وظروف الحفظ والفحوص الحسية والإجراءات التصحيحية.

ماذا يشمل ضبط التنفيذ في المطبخ؟

يشمل ضبط التنفيذ تخطيط الإعداد المسبق ومواصفات الوصفات والمردود وتسلسل الدفعات وفحوص السلامة وتسليم المهام وفحص منصة التسليم وتوقيت الخدمة ومراجعة الفروق.

كيف تحافظ فرق المطبخ على معايير تقديم الأطباق أثناء الخدمة؟

تحافظ الفرق على معايير التقديم بالمراجع البصرية وأدوات الحصص وحدود الحرارة والتوقيت وقواعد الزينة المحددة وفحوص منصة التسليم والملاحظات الفورية على الفروق.

الخاتمة

يأخذ المشاركون ملف الإنتاج والتنفيذ في المطبخ، ويضم أدوات الوصفات والمردود والإعداد والسلامة والتسلسل والتقديم والجودة والمراجعة. ينشئ الملف مسارا تشغيليا قابلا للتكرار من إعداد المكونات إلى الخدمة. ويساعد فرق المطبخ على حماية المقصد المهني وتقليل التفاوت والهدر وإعادة العمل.