دورة أساسيات الخبز الاحترافي وفنون الحلويات

18 – 22 أكتوبر 2027

كوالالمبور

AGILE LEADERS
Training Center

AGILE LEADERS
Training Center

دورة أساسيات الخبز الاحترافي وفنون الحلويات

المرجع: 1551_214496 **التاريخ:** 18 – 22 أكتوبر 2027 **المكان:** كوالالمبور **الرسوم:** Euro 5200

نظرة عامة

دورة أساسيات الخبز الاحترافي وفنون الحلويات لمدة أسبوع للعاملين في المخابز والحلويات والطهي ومشرفي الإنتاج وقادة خدمات الطعام، ويغادر المشاركون ومعهم ملف إنتاج الخبز وفنون الحلويات. تربط الدورة وظائف المكونات والعجائن والتخمير وضبط الخبز وتقييم الجودة بسجلات المردود والتشطيب وسلامة الغذاء لتحقيق ثبات الإنتاج. يقدم أجايل للتدريب أساسيات الخبز الاحترافي وفنون الحلويات بأدوات تشغيلية تطبيقية.

الفئة المستهدفة

- فرق المخابز المسؤولة عن تحضير العجائن ومراقبة التخمير والخبز
- فرق الحلويات المسؤولة عن الكريمات والكعك والتارت والمعجنات
- فرق الإنتاج المسؤولة عن الصيغ والمردود والحصص وتنظيم العمل
- فرق الجودة المسؤولة عن سلامة الغذاء وثبات المنتج وتقييم العيوب
- المشرفون المسؤولون عن توحيد طرق الخلط والخبز والتشطيب

تفترض الدورة أن المشاركين يعملون في إنتاج المخبوزات أو الحلويات، وتترك التصميم الزخرفي المتقدم وتطوير خطوط الإنتاج الصناعية خارج النطاق.

الإدارات والقطاعات المستهدفة

تدعم الدورة الإدارات والقطاعات التي تنتج المخبوزات والحلويات وتضبط جودتها.

- إدارات إنتاج المخابز والحلويات
- عمليات الفنادق والمطاعم والتموين
- مطابخ المؤسسات وخدمات الطعام
- فرق ضمان الجودة وسلامة الغذاء
- وظائف تطوير المنتجات وضبط التكاليف

AGILE LEADERS
Training Center

أهداف التعلم

بنهاية هذه الدورة، سيكون المشاركون قادرين على:

- تحليل وظائف المكونات وتوازن الصيغ
- تطبيق طرق الخلط والتخمير والتوريق المناسبة
- بناء سجلات الوزن والمردود وضبط الحصص
- تشخيص عيوب العجين والكعك والكريمات
- استخدام ضوابط الخبز والتبريد والتشطيب
- تقييم الجودة الحسية وثبات الإنتاج

جدول الدورة

اليوم 1: المكونات وضبط الصيغة

- خريطة وظائف المكونات وتفاعلاتها
- ورقة النسب المئوية للخباز وتوازن الصيغة
- سجل الوزن والمردود وضبط الحصص
- مصفوفة اختيار طريقة الخلط
- قائمة تحقق سلامة الغذاء ومسببات الحساسية

اليوم 2: العجائن والتخمير

- أداة تشخيص تطور الغلوتين والعجين
- سجل ضبط تخمير الخميرة
- منهج إنتاج العجائن الغنية
- دليل التوريق ومرونة الزبدة
- ورقة ضبط التخمير النهائي والخبز والتبريد

AGILE LEADERS
Training Center

اليوم 3: العجائن المخفوقة والكعك والمعجنات

- منهج تهوية عجائن الكعك واستحلابها
- دليل التعامل مع العجين القصير والحلو
- مخطط ضبط تمدد عجينة الشو
- قائمة تحقق بنية الكعك الإسفنجي والنضج
- معيار تجميع التارت وجودة الخبز

اليوم 4: الكريمات والتشطيب والجودة

- ورقة نسب الكاسترد وضبط الطهي
- مصفوفة ثبات المارينغ والرغوات
- منحنى ضبط تمبير الشوكولاتة
- معيار التزيين بالكيس والتغليف والتشطيب
- مراجعة الجودة الحسية والعيوب

اليوم 5: ممارسة الخبز وفنون الحلويات

- تمرين مقترح: تعديل الصيغة والمردود
- تمرين مقترح: تشخيص التخمير والخبز
- تمرين مقترح: تقييم الكريمات والبنية
- تمرين مقترح: التحقق من معيار التشطيب
- التمرين الختامي: ملف إنتاج الخبز وفنون الحلويات

التمارين التطبيقية

تستخدم الدورة أنشطة مقترحة من المخابز والحلويات والفنادق وخدمات الطعام.

- نشاط مقترح: تحويل صيغة إنتاج إلى أوزان ومردود وحصص مضبوطة.
- نشاط مقترح: تشخيص عجين مخمر ومقارنة مؤشرات التخمير والخبز والتبريد.
- نشاط مقترح: تقييم كريمات وكعك ومعجنات باستخدام معايير البنية والجودة الحسية.
- نشاط مقترح: تجميع أدوات الصيغة والإنتاج والجودة والتشطيب في ملف إنتاج.

AGILE LEADERS
Training Center

الأسئلة الشائعة

لمن صممت دورة أساسيات الخبز وفنون الحلويات وماذا تفترض؟

صممت الدورة للعاملين في إنتاج المخبوزات والحلويات والطهي والإشراف والجودة ممن يستخدمون الصيغ وطرق التحضير وضوابط الإنتاج، وتفترض خبرة عملية أساسية في بيئة مطبخ أو إنتاج غذائي.

كيف تختلف أساسيات الخبز وفنون الحلويات عن التدريب المتقدم على تزيين الحلويات؟

تركز أساسيات الخبز وفنون الحلويات على وظائف المكونات والصيغ والعجائن والكريمات والخبز وثبات الجودة، بينما يركز التدريب المتقدم على تزيين الحلويات على تقنيات العرض والزخرفة والتكوين البصري.

لماذا تعد وظائف المكونات مهمة في الخبز الاحترافي؟

تحدد وظائف المكونات البنية والرطوبة والطراوة واللون والنكهة والتمدد والعمر التشغيلي، ويساعد تحليل تفاعلاتها على تعديل الصيغة وتشخيص العيوب دون الإخلال بتوازن المنتج.

كيف يضبط التخمير في إنتاج المخابز؟

يضبط التخمير بمراقبة حالة العجين وكمية الخميرة وحرارة العجين ومدة التخمير والرطوبة وحجم التمدد، ثم تسجيل النتائج وربطها بالتخمير النهائي والخبز والتبريد.

كيف تقيم جودة الحلويات بصورة ثابتة؟

تقيم الجودة بمعايير محددة للوزن والحجم والبنية واللون والنكهة والرطوبة والتشطيب، مع سجلات إنتاج وعينات مرجعية ومراجعة للعيوب تربط النتيجة بالصيغة والطريقة وظروف الخبز.

الخاتمة

يأخذ المشاركون ملف إنتاج الخبز وفنون الحلويات، ويضم أدوات الصيغ والمردود والتخمير والخبز والكريمات والتشطيب وتقييم الجودة. يربط الملف قرارات المكونات بمراحل الإنتاج ونتائج المنتج. ويساعد الفرق على تقليل تفاوت الصيغ وأخطاء المعالجة وعيوب البنية والتشطيب.