دورة الأسس المهنية لفنون الطهي

30 أغسطس – 3 سبتمبر 2027

القاهرة

AGILE LEADERS
Training Center

AGILE LEADERS
Training Center

دورة الأسس المهنية لفنون الطهي

المرجع: 1572_215844 **التاريخ:** 30 أغسطس – 3 سبتمبر 2027 **المكان:** القاهرة **الرسوم:** Euro 4100

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 والمرق 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 التكثيف
- 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 والإمساك والشحذ والاستخدام الآمن
- القطوع التقليدية للخضراوات وثبات الحجم
- ورقة المردود والتشذيب والهدر والحصة
- 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 التكثيف
- سجل التتبيل والتذوق وتنمية الحاسة
- فحوص التبريد والتخزين ووضع البيانات وإعادة التسخين

AGILE LEADERS
Training Center

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 والتتبيل.
- 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 المطابخ المبتدئين والعاملين في الضيافة ومن يحتاجون إلى أساس منظم للعمل المهني.

AGILE LEADERS
Training Center

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؟

تبني 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.