دورة أساسيات الصحة والسلامة في المطاعم

19 – 23 أبريل 2027

أديس أبابا

AGILE LEADERS
Training Center

AGILE LEADERS
Training Center

دورة أساسيات الصحة والسلامة في المطاعم

المرجع: 1344_224507 **التاريخ:** 19 – 23 أبريل 2027 **المكان:** أديس أبابا **الرسوم:** 4500 Euro

نظرة عامة

دورة أساسيات الصحة والسلامة في المطاعم لمدة أسبوع لمديري المطاعم وفرق التشغيل، ويعود المشاركون منها بخطة عمل لسلامة المطعم. تتناول الدورة تقييم المخاطر والانزلاق والحروق والجروح ومعدات المطبخ والمناولة ومواد التنظيف وعلاقة السلامة بسلامة الغذاء والطوارئ والإبلاغ ورفاه العاملين والتفتيش. تقدم أجايل للتدريب الصحة والسلامة في المطاعم بوصفها تنسيقا للضوابط في المطابخ ومناطق الخدمة والتخزين والأعمال المساندة.

الفئة المستهدفة

- الإدارات المسؤولة عن تشغيل المطاعم
- المشرفون المسؤولون عن فرق المطبخ والخدمة
- العاملون المسؤولون عن إعداد الطعام وتقديمه
- الجهات المسؤولة عن سلامة المرافق والمعدات
- الموظفون المسؤولون عن الصحة والسلامة المهنية

تفترض الدورة أن المشاركين يعملون في عمليات المطاعم أو يشرفون عليها، ولا تشمل تعليم الطهي أو اعتماد سلامة الغذاء أو تأهيل الإسعافات السريرية أو ترخيص المعدات.

الإدارات والقطاعات المستهدفة

تدعم الدورة الإدارات والقطاعات المسؤولة عن سلامة المطاعم والتموين والضيافة وخدمات الطعام.

- المطاعم والمطابخ التجارية
- الفنادق وخدمات الضيافة
- التموين المؤسسي وخدمات الطعام
- وظائف المرافق والصيانة والتدبير
- فرق الجودة والسلامة وإدارة القوى العاملة

AGILE LEADERS
Training Center

أهداف التعلم

بنهاية هذه الدورة، سيكون المشاركون قادرين على:

- تحليل مهام المطعم ومخاطر مكان العمل
- تطبيق ضوابط الانزلاق والحروق والجروح
- استخدام ممارسات المعدات والمناولة الآمنة
- تقييم ضوابط المواد الكيميائية وسلامة الغذاء
- تطبيق إجراءات الطوارئ والإبلاغ عن الحوادث
- بناء خطة عمل لسلامة المطعم

جدول الدورة

اليوم 1: أسس مخاطر المطاعم

- منهج تقييم مخاطر مهام المطعم
- خريطة مخاطر المطبخ ومنطقة الخدمة
- دليل اختيار التسلسل الهرمي للضوابط
- مصفوفة أدوار ومسؤوليات السلامة
- قائمة فحص إحاطة السلامة قبل الوردية

اليوم 2: الانزلاق والحروق والجروح

- أداة فحص الانسكابات وحالة الأرضيات
- خطة ضبط الأسطح والسوائل الساخنة
- قائمة فحص سلامة السكاكين والأدوات الحادة
- منهج مناولة الزجاج المكسور والنفايات
- مصفوفة اختيار معدات الوقاية الشخصية

AGILE LEADERS
Training Center

اليوم 3: سلامة المعدات والمناولة

- نموذج فحص معدات المطبخ قبل الاستخدام
- فحص حواجز الآلات والعزل
- أداة مراجعة الأسلاك والأجهزة الكهربائية
- تقييم مهام المناولة اليدوية
- خطة ضبط مسارات التخزين والتسليم

اليوم 4: المواد الكيميائية والطوارئ

- فحص قائمة مواد التنظيف وبطاقاتها
- خريطة ضبط العلاقة مع سلامة الغذاء
- مخطط أدوار طوارئ الحريق والغاز
- مسار الإبلاغ عن الحوادث والوقائع الوشيكة
- سجل متابعة مخاطر رفاه العاملين

اليوم 5: ممارسة سلامة المطاعم

- تمرين: فحص مخاطر المطبخ ومنطقة الخدمة
- تمرين: مراجعة ضوابط الانسكاب والحروق والجروح
- تمرين: سيناريو سلامة المعدات والمناولة
- تمرين: الاستجابة للحريق والغاز والحوادث
- المشروع الختامي: خطة عمل لسلامة المطعم

التمارين التطبيقية

تستخدم الدورة أنشطة مقترحة من مطابخ المطاعم ومناطق تناول الطعام والمخازن ونقاط التسليم.

- نشاط مقترح: فحص مطبخ ومنطقة خدمة وترتيب الإجراءات التصحيحية حسب الأولوية.
- نشاط مقترح: تقييم سيناريو لعمل ساخن أو أداة حادة أو انسكاب باستخدام ضوابط الدورة.
- نشاط مقترح: مراجعة مهمة تتضمن معدات ومناولة قبل بدء العمل.
- نشاط مقترح: الاستجابة لسيناريو طارئ واستكمال مسار الإبلاغ عن الحادث.

AGILE LEADERS
Training Center

الأسئلة الشائعة

ما الصحة والسلامة في المطاعم؟

الصحة والسلامة في المطاعم تنسق ضوابط العمل في المطابخ ومناطق الخدمة والتخزين والمعدات والمواد الكيميائية والطوارئ وأنشطة العاملين.

لمن يناسب تدريب الصحة والسلامة في المطاعم، وما الذي يفترضه؟

يناسب تدريب الصحة والسلامة في المطاعم الإدارات والمشرفين وفرق الطعام والعاملين في المرافق والسلامة، ويفترض العمل في عمليات المطاعم أو الإشراف عليها.

كيف يختلف تدريب الصحة والسلامة في المطاعم عن تدريب سلامة الغذاء؟

يركز تدريب الصحة والسلامة في المطاعم على مخاطر العاملين ومكان العمل مثل الانزلاق والحروق والجروح والمعدات والمواد والمناولة والطوارئ، بينما يركز تدريب سلامة الغذاء على منع تلوث الطعام.

كيف تقلل الصحة والسلامة في المطاعم حوادث المطبخ؟

تقلل الصحة والسلامة الحوادث عبر تقييم المهام وضبط الانسكابات وفحص المعدات وحماية الأدوات والتحكم في المواد وتوضيح أدوار الطوارئ والإبلاغ.

الخاتمة

تدمج الدورة تقييم المخاطر وضبط الانزلاق والوقاية من الحروق والجروح وسلامة المعدات والمناولة والمواد والطوارئ والإبلاغ ورفاه العاملين والتفتيش. يعود المشاركون بخطة عمل لسلامة المطعم تضم الأولويات والمسؤوليات وخطوات المتابعة والإجراءات التصحيحية. تغير الخطة طريقة تنسيق فرق المطاعم للوقاية في مناطق التشغيل.