



أصول فن خدمة الاغذية وأساسيات فن الطهو الفندقي

28 فبراير – 4 مارس 2027

اسطنبول (تركيا)



اصول فن خدمة الاغذية وأساسيات فن الطهو الفندقى

المرجع: 120534_103604 التاريخ: 28 فبراير - 4 مارس 2027 المكان: اسطنبول (تركيا) الرسوم: 4900 Euro

المقدمة:

سوف تناقش هذه الدورة التدريبية مفهوم الطبخ الفندقى والاسس الصحية لإنشاء المطابخ وتعريف الاقسام الداخلية للمطبخ الفندقى والمسميات الوظيفية للعاملين بالمطبخ الفندقى وتعريف بالمعدات والادوات الاساسية في المطابخ ومعايير الصحة والسلامة داخل المطابخ واصل واتيكت التقديم في المطابخ والفنادق.

الفئات المستهدفة:

- موظفو الفنادق ويشمل العاملين في الاستقبال وفي خدمة الغرف والمطبخ.
- العاملون في المطاعم.
- ربة المنازل والبيوت.
- كل من يتعلق بعمله القيام بإجراءات الضيافة.
- رعاية المسنين.
- كل من يجد في نفسه الحاجة لهذه الدورة ويرغب بتطوير مهاراته وخبراته في هذا المجال.

الأهداف التدريبية

في نهاية هذا البرنامج، سيكون المشاركون قادرين على:

- اكتساب أساسيات الإعداد والتخطيط للضيافة والمعايير الأساسية لها.
- التعرف على متطلبات السلوك داخل كل قسم من أقسام البوفيه.
- التعرف على معايير التدبير المنزلي الأساسية.
- التعرف على كيفية خدمة الزبائن.

الكفاءات المستهدفة:

- أساسيات فن الطهو الفندقية.
- التكنولوجيا الحديثة المستخدمة في المطبخ.
- المصطلحات الفرنسية المستخدمة في المطبخ ومعرفة بعض انواع التقطيعات المختلفة للخضروات.
- أصول فن خدمة الاغذية.
- أصول اتيكيت وبرتوكول خدمة المطاعم.
- المهارات الاشرافية بالمطاعم.
- استقبال الضيوف واخذ الطلبات.
- كيفية الارتقاء بالمبيعات Up-selling technique.

محتوى الدورة

الوحدة الأولى، أساسيات فن الطهو الفندقية:

- مفهوم المطبخ الفندقية ودراسة الاسس والشروط التي يجب مراجعتها عند انشاء المطبخ
- الهيكل التنظيمي للعاملين بالمطبخ مع تحديد بعض واجبات ومسؤوليات العاملين بقسم المطبخ
- الاقسام الرئيسية والفرعية للمطبخ الفندقية
- الادوات والمعدات الثابتة والمنقولة المستخدمة في المطبخ

الوحدة الثانية، الصحة العامة للعاملين بالأغذية مع تناول الشروط الصحية التي يجب مراجعتها عند اعداد الاغذية والصحة والسلامة المهنية:

- اهمية الطهي الفندقية ودراسة بعض طرق الطهي المختلفة المستخدمة في المنشآت الفندقية
- التكنولوجيا الحديثة المستخدمة في المطبخ
- المصطلحات الفرنسية المستخدمة في المطبخ ومعرفة بعض انواع التقطيعات المختلفة للخضروات

الوحدة الثالثة، أنواع الاطعمة:

- بعض انواع الشورية الخفيفة شعيرية - خضار - عدس - بصل الخ
- بعض انواع السلطات بابا غنوا - مكيس سلاطة - تونة - بطاطس.... الخ
- بعض انواع المعجنات ارز - بطاطس - انواع مختلفة من المكرونة الخ
- بعض انواع الاسماك مقلی - مشوي في الفرن - فيلية الخ
- بعض انواع الدجاج بانية - شيش طاووق - شاورما الخ
- بعض انواع اللحوم الاسكالوب - شيش كباب - كفتة - روز بيف الخ

الوحدة الرابعة، أصول فن خدمة الاغذية:

- نظرة عامة عن الخدمة وخصائصها
- دراسة الاقسام الرئيسية للأغذية والمشروبات في المنشآت الفندقية
- تعريف المطعم ونشأته التاريخية ومواصفاته الإنشائية التصميم والتجهيز
- المهارات الشخصية والمهنية للعاملين في المطاعم الفندقية
- المهارات الاشرافية بالمطاعم
- تصنيفات وأنواع المطاعم مع تناول بعض ادوات المطاعم المستخدمة في الخدمة
- الهيكل التنظيمي للعاملين في المطعم مع تناول بعض مهام ومسؤوليات العاملين في المطعم
- أنواع وطرق الخدمة Methods & Types of Service

الوحدة الخامسة، أصول اتيكيت وبروتوكول خدمة المطاعم:

- التحضير اليومي للمطعم Setup وكيفية فرش cover المائدة الكامل
- استقبال الضيوف واخذ الطلبات
- فرش مفرش المائدة وبعض تطبيقات الفوط المختلفة
- تغيير الطفاية وخدمة الخبز والزبدة والمياه المعدنية
- حمل صينية الخدمة Carrying service tray
- الأدوات المستخدمة في المطاعم فضيات - صيني - زجاجيات مع تناول كيفية حمل الأطباق داخل صالة الطعام
- تلميع أدوات الخدمة الخاصة بصالة الطعام
- طرق رفع الأدوات ديرساج مع دراسة كيفية تنظيف المائدة بعد انتهاء من تناول الوجبة Crumbing tables
- كيفية الارتقاء بالمبيعات Up-selling technique
- أهم المشكلات التي تواجه العمل بالمطعم - دراسة حالات مختلفة