MERCURY

أصول فن خدمة الاغذية وأساسيات فن الطهو الفندقي

9 – 13 أغسطس 2027

فيينا (النمسا)



Dubai - UAE: +971 4 450 5697
Istanbul - Türkiye: +90 539 599 1206
Amman - Jordan: +962 79 712 3347

MERCURY

أصول فن خدمة الاغذية وأساسيات فن الطهو الفندقي

المرجع: 112397_120534 **التاريخ:** 9 – 13 أغسطس 2027 **المكان:** فيينا (النمسا) **الرسوم:** Euro 5900

المقدمة:

تُعد دورة أصول فن خدمة الاغذية وأساسيات فن الطهو الفندقي مدخلاً معرفياً متكاملاً لفهم صناعة الضيافة من داخل المطبخ وصالة الطعام معاً. يقدم مركز ميركوري للتدريب هذا البرنامج ضمن مسار تدريب فنون الطهي الفندقي ليمنح المشاركين أساساً نظرياً راسخاً في فنون الطهي الفندقي وخدمة الأغذية والمشروبات. تتناول الدورة مفهوم المطبخ الفندقي وأسس إنشائه وأقسامه وهيكله التنظيمي والأدوات والمعدات المستخدمة فيه. وتشرح أساسيات فن الطهو وطرق الطهي المختلفة والمصطلحات المهنية المتداولة في المنشآت الفندقية. كما تستعرض معايير جودة وسلامة الأغذية الفندقية والاشتراطات الصحية الواجب مراعاتها عند إعداد وتقديم الطعام الفندقي. ويمتد نطاق البرنامج إلى أصول خدمة الأغذية والمشروبات وإتيكيت وبروتوكول المطاعم وأساليب استقبال الضيوف وأخذ الطلبات. وبذلك تسهم الدورة في تطوير مهارات الطهاة والعاملين في الضيافة ورفع جودة الخدمة ورضا الضيوف وفق أسس مهنية واضحة.

الفئات المستهدفة:

تستهدف دورة أصول فن خدمة الاغذية وأساسيات فن الطهو الفندقي، الفئات والمحترفين لاكتساب المعرفة والمهارات:

- موظفو الفنادق العاملون في المطابخ وخدمة الغرف والاستقبال.
- الطهاة المبتدئون ومساعدو الطهاة في المنشآت الفندقية.
- العاملون في المطاعم وصالات الطعام وخدمات التموين.
- مشرفو قاعات الطعام ومسؤولو خدمة الأغذية والمشروبات.
- المسؤولون عن إدارة المطاعم والخدمات الغذائية.
- العاملون في الضيافة المؤسسية ودور رعاية المسنين.
- ربات المنازل والراغبون في إتقان فن الطهي وإعداد الطعام.
- كل من يسعى إلى تطوير خبرته في مجال الضيافة.

أهداف الدورة التدريبية:

في نهاية هذا البرنامج التدريبي أصول فن خدمة الاغذية وأساسيات فن الطهو الفندقي، سيكون المشاركون قادرين على:

Dubai - UAE: +971 4 450 5697
Istanbul - Türkiye: +90 539 599 1206
Amman - Jordan: +962 79 712 3347

- شرح مفهوم المطبخ الفندقي والأسس الصحيحة لإنشائه وتجهيزه.
- تحديد الأقسام الرئيسية والفرعية للمطبخ ووظيفة كل قسم.
- وصف الهيكل التنظيمي للعاملين في المطبخ والمطعم ومسؤولياتهم.
- تصنيف الأدوات والمعدات الثابتة والمنقولة بحسب استخداماتها.
- توضيح أساسيات الطهي وإدارة المطابخ وطرق الطهي المختلفة.
- تفسير المصطلحات الفرنسية الشائعة وأنواع تقطيعات الخضروات.
- تطبيق اشتراطات الصحة العامة والسلامة المهنية عند إعداد الأغذية.
- التمييز بين أنواع الخدمة وطرقها في المطاعم الفندقية.
- تحليل مراحل استقبال الضيوف وأخذ الطلبات وفق قواعد الإتيكيت.
- تقييم جودة تجهيز المائدة وترتيب أدوات الخدمة.
- توظيف مهارات تقديم الطعام في الفنادق لرفع رضا الضيوف.
- اقتراح حلول للمشكلات الشائعة في العمل داخل المطعم.
- صياغة أساليب مهنية للارتقاء بالمبيعات أثناء الخدمة.
- ربط العمل في المطبخ بمتطلبات الخدمة في صالة الطعام.
- استنتاج أثر جودة الخدمة في سمعة المنشأة الفندقية.

الكفاءات المستهدفة:

سيكتسب المشاركون الكفاءات التالية من خلال برنامج أصول فن خدمة الاغذية وأساسيات فن الطهو الفندقي:

- أساسيات فن الطهو الفندقي.
- مهارات الطهي الاحترافي وطرق الطهي المتنوعة.
- التكنولوجيا الحديثة المستخدمة في المطبخ.
- المصطلحات الفرنسية وتقطيعات الخضروات.
- معايير الصحة والسلامة داخل المطابخ.
- أصول فن خدمة الأغذية والمشروبات.
- إتيكيت وبروتوكول خدمة المطاعم.
- المهارات الإشرافية في المطاعم.
- استقبال الضيوف وأخذ الطلبات.
- تجهيز المائدة وترتيب أدوات الخدمة.
- تنظيم العمل بين المطبخ وصالة الطعام.
- إدارة خدمات الأغذية في الفنادق.
- جودة إعداد وتقديم الطعام الفندقي.
- أساليب الارتقاء بالمبيعات Up-selling.
- معالجة مشكلات العمل في المطعم.

Dubai - UAE: +971 4 450 5697
Istanbul - Türkiye: +90 539 599 1206
Amman - Jordan: +962 79 712 3347

MERCURY

دراسات حالة من الواقع العملي:

في تدريب أصول فن خدمة الاغذية وأساسيات فن الطهو الفندقي، سيطوّر المشاركون قدراتهم عبر دراسة الحالات:

- مطبخ فندقي يعاني ضعف التنسيق بين أقسامه.
- مخالفة صحية أثناء إعداد الأغذية وأسبابها.
- شكوى ضيف من تأخر الطلب في المطعم.
- خطأ في تجهيز المائدة خلال مناسبة رسمية.
- ضغط العمل في أوقات الذروة وتوزيع المهام.
- سوء تواصل بين المطبخ وصالة الطعام.
- تراجع المبيعات وضعف توصيات فريق الخدمة.

محتوى الدورة:

الوحدة الأولى، أساسيات فن الطهو الفندقي:

- مفهوم المطبخ الفندقي ودوره في صناعة الضيافة.
- الأسس والشروط الواجب مراعاتها عند إنشاء المطابخ.
- معايير التصميم والتهوية والإضاءة وانسيابية الحركة داخل المطبخ.
- الهيكل التنظيمي للعاملين في المطبخ الفندقي.
- واجبات ومسؤوليات العاملين في قسم المطبخ.
- الأقسام الرئيسية والفرعية للمطبخ الفندقي ووظيفة كل قسم.
- الأدوات والمعدات الثابتة المستخدمة في المطبخ.
- الأدوات والمعدات المنقولة وطرق العناية بها.
- أساسيات الطهي وإدارة المطابخ في المنشآت الفندقية.
- العلاقة التنظيمية بين المطبخ وبقية أقسام الفندق.
- تسلسل العمل اليومي داخل المطبخ من الاستلام حتى التقديم.

Dubai - UAE: +971 4 450 5697
Istanbul - Türkiye: +90 539 599 1206
Amman - Jordan: +962 79 712 3347

MERCURY

الوحدة الثانية، الصحة العامة والسلامة المهنية وطرق الطهي الفندقي:

- الصحة العامة والنظافة الشخصية للعاملين في مجال الأغذية.
- الشروط الصحية الواجب مراعاتها عند إعداد الأغذية.
- معايير جودة وسلامة الأغذية الفندقية في الاستلام والتخزين.
- مصادر تلوث الغذاء وأساليب الوقاية منها.
- قواعد الصحة والسلامة المهنية داخل المطبخ.
- أهمية الطهي الفندقي في المنشآت السياحية.
- طرق الطهي المختلفة المستخدمة في المنشآت الفندقية.
- التكنولوجيا الحديثة المستخدمة في المطبخ.
- المصطلحات الفرنسية المتداولة في المطابخ.
- أنواع التقطيعات المختلفة للخضروات واستخدام كل نوع.
- ضبط درجات الحرارة المناسبة في الطهي والحفظ والتقديم.

الوحدة الثالثة، أنواع الأطعمة وفن الطهي وإعداد الطعام:

- أنواع الشوربة الخفيفة: الشعيرية والخضار والعدس والبصل.
- أنواع السلطات: بابا غنوج والسلطة المشكلة والتونة والبطاطس.
- أنواع النشويات: الأرز والبطاطس وأصناف المعكرونة المختلفة.
- أنواع الأسماك: المقلي والمشوي في الفرن والفيليه.
- أنواع الدجاج: البانيه وشيش طاووق والشاورما.
- أنواع اللحوم: الإسكالوب وشيش كباب والكفتة والروز بيف.
- مكونات كل صنف وخصائصه وطريقة الطهي المناسبة له.
- مهارات الطهي الاحترافي في تنسيق الأطباق وتزيينها.
- أسس إعداد وتقديم الطعام الفندقي وتسلسل الأصناف في قائمة الطعام.
- معايير اختيار المكونات الطازجة والحكم على جودتها.
- ضبط الكميات والمقادير للحفاظ على ثبات مستوى الأطباق.

Dubai - UAE: +971 4 450 5697
Istanbul - Türkiye: +90 539 599 1206
Amman - Jordan: +962 79 712 3347

MERCURY

الوحدة الرابعة، أصول فن خدمة الأغذية:

- نظرة عامة عن الخدمة وخصائصها.
- الأقسام الرئيسية للأغذية والمشروبات في المنشآت الفندقية.
- تعريف المطعم ونشأته التاريخية.
- المواصفات الإنشائية للمطعم من حيث التصميم والتجهيز.
- المهارات الشخصية والمهنية للعاملين في المطاعم الفندقية.
- المهارات الإشرافية في المطاعم.
- تصنيفات المطاعم وأنواعها وخصائص كل نوع.
- أدوات المطاعم المستخدمة في الخدمة.
- الهيكل التنظيمي للعاملين في المطعم ومهامهم ومسؤولياتهم.
- أنواع وطرق الخدمة Methods & Types of Service.
- مبادئ إدارة خدمات الأغذية في الفنادق.

الوحدة الخامسة، أصول إتيكيت وبروتوكول خدمة المطاعم:

- التحضير اليومي للمطعم Setup وفرش Cover المائدة الكامل.
- استقبال الضيوف وأخذ الطلبات وفق قواعد الإتيكيت.
- فرش مفرش المائدة وتطبيقات طيّ الفوط المختلفة.
- تغيير الطفاية وخدمة الخبز والزبدة والمياه المعدنية.
- حمل صينية الخدمة Carrying Service Tray.
- أدوات المطعم: الفضيات والصيني والزجاجيات.
- حمل الأطباق داخل صالة الطعام.
- تلميع أدوات الخدمة الخاصة بصالة الطعام.
- طرق رفع الأدوات ديبرساج وتنظيف المائدة Crumbing Tables.
- الارتقاء بالمبيعات Up-selling Technique أثناء الخدمة.
- أهم المشكلات التي تواجه العمل في المطعم ودراسة حالاتها.

خلاصة وتوصيات الدورة التدريبية:

تقدم دورة أصول فن خدمة الاغذية وأساسيات فن الطهو الفندقي إطاراً معرفياً يجمع بين أصول العمل في المطبخ وقواعد الخدمة في صالة الطعام. ويؤكد مركز ميركوري للتدريب أن الالتزام بمعايير الصحة والسلامة وإتقان بروتوكول الخدمة هما الأساس في بناء تجربة ضيافة متميزة. ويُوصى المشاركون بتوظيف ما اكتسبوه من مفاهيم في تنظيم العمل اليومي ورفع جودة الخدمة داخل منشآتهم.

Dubai - UAE: +971 4 450 5697
Istanbul - Türkiye: +90 539 599 1206
Amman - Jordan: +962 79 712 3347

MERCURY

الأسئلة الشائعة:

ما الذي أحتاج إلى معرفته قبل دورة أصول فن خدمة الاغذية وأساسيات فن الطهو الفندقي؟

لا تتطلب الدورة خبرة متخصصة سابقة. يكفي إلمام عام ببيئة العمل في الفنادق أو المطاعم واهتمام بمجال الضيافة. ويبدأ البرنامج من المفاهيم الأساسية ثم يتدرج نحو أصول الخدمة والبروتوكول.

بم تختلف دورة أصول فن خدمة الاغذية وأساسيات فن الطهو الفندقي عن تدريب إدارة المطاعم والخدمات الغذائية؟

يركز تدريب إدارة المطاعم والخدمات الغذائية على الجوانب الإدارية والتشغيلية والمالية. أما هذه الدورة فتتناول الأسس المهنية للطهي والخدمة معاً، من تنظيم المطبخ وطرق الطهي إلى إتيكيت التقديم واستقبال الضيوف.

كيف تساعد معايير جودة وسلامة الأغذية الفندقية في رفع رضا الضيوف؟

تضمن هذه المعايير إعداد الطعام في بيئة صحية وآمنة. وتحدّ من مخاطر التلوث والأخطاء أثناء التحضير والتقديم. وهذا يعزز ثقة الضيوف بالمنشأة ويرفع مستوى رضاهم.

ما الذي أكتسبه من تدريب أصول فن خدمة الاغذية وأساسيات فن الطهو الفندقي؟

تكتسب فهماً منظماً لأساسيات فن الطهو وأصول خدمة الأغذية والمشروبات. وتتعرف على هيكل المطبخ والمطعم وطرق الخدمة وقواعد الإتيكيت. كما يضعك التدريب على فنون الطهي والمطاعم لدى مركز ميركوري للتدريب على مسار مهني أوضح في قطاع الضيافة.

لمديرك

تمنح هذه الدورة فريق العمل لغة مهنية موحدة في المطبخ وصالة الطعام. وتدعم الالتزام بالاشتراطات الصحية وتقليل أخطاء الخدمة. وينعكس ذلك على جودة تجربة الضيوف وسمعة المنشأة وكفاءة التشغيل.