MERCURY

أصول فن خدمة الاغذية وأساسيات فن الطهو الفندقي

21 – 25 ديسمبر 2026

بوسطن (الولايات المتحدة الامريكية)

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

MERCURY

اصول فن خدمة الاغذية وأساسيات فن الطهو الفندقي

المرجع: 120534_96610 **التاريخ:** 21 – 25 ديسمبر 2026 **المكان:** بوسطن (الولايات المتحدة الامريكية) **الرسوم:** Euro 7500

المقدمة:

سوف تناقش هذه الدورة التدريبية مفهوم الطبخ الفندقي والاسس الصحيحة لأنشاء المطابخ وتعريف الاقسام الداخلية للمطبخ الفندقي والمسميات الوظيفية للعاملين بالمطبخ الفندقي وتعريف بالمعدات والادوات الاساسية في المطابخ ومعايير الصحة والسلامة داخل المطابخ واصول واتيكيت التقديم في المطابخ والفنادق.

الفئات المستهدفة:

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

الأهداف التدريبية

في نهاية هذا البرنامج، سيكون المشاركين 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.

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

MERCURY

الكفاءات المستهدفة:

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

محتوى الدورة

الوحدة الأولى، أساسيات فن الطهو الفندقي:

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

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

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

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

MERCURY

الوحدة الثالثة، أنواع الاطعمة:

- بعض انواع الشوربة الخفيفة شعرية - 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 مقلى - 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 فى الخدمة
- الهيكل التنظيمي للعاملين في المطعم مع تناول بعض مهام ومسئوليات العاملين فى 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 ديبرساج 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

training@mercury-training.com
www.mercury-training.com