



أصول فن خدمة الاغذية وأساسيات فن الطهو الفندقي

2026 25 - 21 سبتمبر
أهستردام (هولندا)



أصول فن خدمة الاغذية وأساسيات فن الطهو الفندقى

الرمز : 120534_105109 تاريخ الإنعقاد: 21 - 25 سبتمبر 2026 دولة الإنعقاد: أمستردام (هولندا) التكلفة: 5600 اليورو

المقدمة:

سوف تناقش هذه الدورة التدريبية مفهوم الطبخ الفندقى والاسس الصحيحة لإنشاء المطابخ وتعريف الاقسام الداخلية للمطبخ الفندقى والمسهميات الوظيفية للعاملين بالمطبخ الفندقى وتعريف بالمعدات والادوات الاساسية في المطابخ ومعايير الصحة والسلامة داخل المطابخ واصول واتيكييت التقديم في المطابخ والفنادق.

الفئات المستهدفة:

- موظفو الفنادق ويشمل العاملين في الاستقبال وفي خدمة الغرف والمطبخ.
- العاملون في المطاعم.
- ربة المنزل 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 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 الفندقى.
- التكنولوجيا الحديثة المستخدمة في المطبخ.
- المصطلحات الفرنسية المستخدمة في المطابخ ومعرفة بعض انواع التقطيعات المختلفة للخضروات.
- أصول فن خدمة الاغذية.
- أصول اتيكييت وبروتوكول خدمة المطاعم.
- المهارات الاشرافية بالمطاعم.
- استقبال الضيوف واخذ الطلبات.
- كيفية الارتقاء بالمبيعات technique selling-Up.

محتوى الدورة

الوحدة الأولى، أساسيات فن الطهو الفندقى:

- مفهوم المطبخ الفندقى 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 الفندقى
- الادوات والمعدات الثابتة والمنقولة المستخدمة في المطبخ

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

- أهمية الطهي الفندقي 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 الشوربة الخفيفة شعيرية - خضار - عدس - بصل الخ
- بعض انواع السلطات بابا غنوا - وكيس سلاطة - تونة - بطاطس.... الخ
- بعض انواع المعجنات ارز - بطاطس - انواع مختلفة من الكرونة الخ
- بعض انواع الاسماك مقل - مشوي في الفرن - فيليه الخ
- بعض انواع الدجاج بانية - شيش طاووق - شاورها 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 للغذية والمشروبات في المنشآت الفندقية
- تعريف المطبخ ونشأته التاريخية ومواصفاته الإنشائية التصميم والتجهيز
- المهارات الشخصية والمهنية للعاملين في المطبخ الفندقية
- المهارات الاشرافية بالمطاعم
- تصنيفات وأنواع المطاعم مع تناول بعض ادوات المطاعم المستخدمة في الخدمة
- الهيكل التنظيمي للعاملين في المطعم مع تناول بعض مهام ومسئوليات العاملين في المطعم
- أنواع وطرق الخدمة Service of Types & Methods

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 tray service Carrying
- الندوات المستخدمة في المطاعم فضيات - صيني - زجاجيات مع تناول كيفية حمل النطاق داخل صالة الطعام
- تلميع أدوات الخدمة الخاصة بصالة الطعام
- طرق رفع الندوات دببرساج مع دراسة كيفية تنظيف المائدة بعد انتهاء من تناول الوجبة tables Crumbing
- كيفية الارتقاء بالمبيعات selling-Up technique
- أهم المشكلات التي تواجه العمل بالمطعم - دراسة حالات مختلفة

نموذج تسجيل :

أصول فن خدمة الاغذية وأساسيات فن الطهو الفندقية

الرمز : 120534 تاريخ الإنعقاد: 21 - 25 سبتمبر 2026 دولة الإنعقاد: أمستردام (هولندا) التكلفة: 5600 اليورو

معلومات المشارك

الاسم الكامل (السيد / السيدة) :

.....

..... المهني الوظيفي:

..... الهاتف / الجوال:

..... البريد الإلكتروني الشخصي:

..... البريد الإلكتروني الرسمي:

معلومات جهة العمل

..... اسم الشركة:

..... العنوان:

..... المدينة / الدولة:

معلومات الشخص المسؤول عن ترشيح الموظفين

الاسم الكامل (السيد / السيدة) :

.....

..... المهني الوظيفي:

..... الهاتف / الجوال:

..... البريد الإلكتروني الشخصي:

..... البريد الإلكتروني الرسمي:

طرق الدفع

الرجاء إرسال الفاتورة لي ☐

الرجاء إرسال الفاتورة لشركتي ☐