MERCURY

أصول فن خدمة الاغذية وأساسيات فن الطهو الفندقي

08 - 12 يوليو 2024
برشلونة (إسبانيا)

London - UK +447481362802
Istanbul - Turkey +905395991206
Amman - Jordan +962785666966

MERCURY

أصول فن خدمة الاغذية وأساسيات فن الطهو الفندقي

رمز الدورة: 120534_130921 تاريخ الإنعقاد: 08 - 12 يوليو 2024 دولة الإنعقاد: برشلونة (إسبانيا) التكلفة: 4900 اليورو

المقدمة:

سوف تناقش هذه الدورة التدريبية مفهوم الطبخ الفندقي والاسس الصحيحة لانشاء 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.

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 technique selling-Up.

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

London - UK +447481362802
Istanbul - Turkey +905395991206
Amman - Jordan +962785666966

MERCURY

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

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 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
- 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 tables Crumbing
- كيفية الارتقاء بالمبيعات technique selling-Up
- أهم المشكلات التي تواجه العمل بالمطعم - دراسة حالات مختلفة

London - UK +447481362802
Istanbul - Turkey +905395991206
Amman - Jordan +962785666966

MERCURY

نموذج تسجيل :
أصول فن خدمة الاغذية وأساسيات فن الطهو الفندقي

رمز الدورة: 120534 تاريخ الإنعقاد: 08 - 12 يوليو 2024 دولة الإنعقاد: برشلونة (إسبانيا) التكلفة: 4900 اليورو

معلومات المشارك

الأسم الكامل (السيد / السيدة):
.....
المسمى الوظيفي: .....
الهاتف / الجوال: .....
البريد الإلكتروني الشخصي: .....
البريد الإلكتروني الرسمي: .....

معلومات جهة العمل

اسم الشركة: .....
العنوان: .....
المدينة / الدولة: .....

معلومات الشخص المسؤول عن ترشيح الموظفين

الأسم الكامل (السيد / السيدة):
.....
المسمى الوظيفي: .....
الهاتف / الجوال: .....
البريد الإلكتروني الشخصي: .....
البريد الإلكتروني الرسمي: .....

طرق الدفع

☐ الرجاء إرسال الفاتورة لي

☐ الرجاء إرسال الفاتورة لشركتي