



أصول فن خدمة الاغذية وأساسيات فن الطهو الفندقى

2025 فبراير 17 - 21  
لندن (المملكة المتحدة)



## أصول فن خدمة الاغذية وأساسيات فن الطهو الفندقى

رمز الدورة: 120534\_97016 تاريخ الإنعقاد: 17 - 21 فبراير 2025 دولة الإنعقاد: لندن (المملكة المتحدة) التكلفة: 5200 اليورو

### المقدمة:

سوف تناقش هذه الدورة التدريبية مفهوم الطبخ الفندقى والاسس الصحية لإنشاء المطابخ وتعريف الاقسام الداخلية للمطبخ الفندقى والمسويات الوظيفية للعاملين بالمطبخ الفندقى وتعريف بالمعدات والادوات الاساسية في المطابخ ومعايير الصحة والسلامة داخل المطابخ واصول 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 باجراءات 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 المنزلى 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 اتيكت وبرتوكول خدمة المطاعم.
- المهارات الاشرافية بالمطاعم.
- استقبال الضيوف واخذ الطلبات.
- كيفية الارتقاء بالمبيعات بالـ technique selling-Up.

### محتوى الدورة

#### الوحدة الأولى، أساسيات فن الطهو الفندقى:

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

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

- أهمية 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 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 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 ووصفاته الإنشائية التصميم والتجهيز
- المهارات الشخصية والمهنية للعاملين في المطاعم الفندقية
- المهارات الاشرافية بالمطعم
- 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 الكاوهل
- استقبال الضيوف واخذ الطلبات
- فرش مفرش المائدة وبعض تطبيقات الفوط المختلفة
- تغيير الطفاية وخدمة الخبز والزبدة والمياه المعدنية
- حمل صينية الخدمة tray service Carrying
- النذوات المستخدمة في المطاعم فضيات - صيني - زجاجيات مع تناول كيفية حمل النطاق داخل صالة الطعم
- تلميع أدوات الخدمة الخاصة بصالة الطعم
- طرق رفع النذوات دببمساج مع دراسة كيفية تنظيف المائدة بعد انتهاء من تناول الوجبة tables Crumbing
- كيفية الارتقاء بالمبيعات بالمطعم technique selling-Up
- أهم المشكلات التي تواجه العمل بالمطعم - دراسة حالات مختلفة

نهجودخ تسجبل :

أصول فن خدمة الاغذية وأساسيات فن الطهو الفندقى

رمز الدورة: 120534 تاريخ الإنعقاد: 17 - 21 فبراير 2025 دولة الإنعقاد: لندن (المملكة المتحدة) التكلفة: 5200 اليورو

معلومات المشارك

النسر الكامل (السيد / السيدة) :

.....

..... الهسمى الوظيفى:

..... الهاتف / الجوال:

..... البريد الإلكتروني الشخصى:

..... البريد الإلكتروني الرسمى:

معلومات جهة العمل

..... اسم الشركة:

..... العنوان:

..... المدينة / الدولة:

معلومات الشخص المسؤول عن ترشبح الموظفين

النسر الكامل (السيد / السيدة) :

.....

..... الهسمى الوظيفى:

..... الهاتف / الجوال:

..... البريد الإلكتروني الشخصى:

..... البريد الإلكتروني الرسمى:

طرق الدفع

الرجاء إرسال الفاتورة لى

الرجاء إرسال الفاتورة لشركتى