



أصول فن خدمة الاغذية وأساسيات فن الطهو الفندقى



## أصول فن خدمة الاغذية وأساسيات فن الطهو الفندقى

### 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 واتيكييت التقدير في المطابخ والفنادق.

### الفئات المستهدفة:

- موظفو الفنادق ويشمل العاملون 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 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 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 التنظيمي 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 بالذغذفة مع تناول الشروط الصحية التي يجب مراجعتها عند اعداد الاذغذفة الصحة والسلامة المهنية:

- أهمية الطهي الفندقى ودراسة بعض طرق الطهي المختلفة المستخدمة فى المنشآت الفندقية
- التكنولوجيا الحديثة المستخدمة فى المطبخ
- المصطلحات الفرنسية المستخدمة فى المطبخ ومعرفة بعض انواع التقطيعات المختلفة للخضروات

## الوحدة الثالثة، أنواع الاطعمة:

- بعض انواع الشورية 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 فى 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 خذمة الاذغذفة:

- نظرة عامة عن الخذمة وخصائصها
- دراسة الاقسام الرئيسية للاذغذفة والمشروبات فى المنشآت الفندقية
- تعريف المطبخ ونشأته التاريخية ومواصفاته الإنشائية التصويم والتجهيز
- المهارات الشخصية والمهنية للعاملين فى المطاعم الفندقية
- المهارات الاشرافية بالمطعم
- تصنيفات وأنواع المطاعم مع تناول بعض ادوات المطاعم المستخدمة فى الخذمة
- الهيكل التنظيمى للعاملين فى المطاعم مع تناول بعض مهام ومسئوليات العاملين فى المطاعم
- أنواع وطرق الخذمة Service of Types & Methods

## الوحدة الخامسة، أصول اتيكيت وبروتوكول خذمة المطاعم:

- التحضير اليومي للمطعم Setup وكيفية فرش cover المائدة الكاهل
- استقبال الضيوف واخذ الطلبات
- فرش مفرش المائدة وبعض تطبيقات الفوط المختلفة
- تغيير الطفاية وخذمة الخبز والزبدة والمياه المعدنية
- حمل صينية الخذمة tray service Carrying
- الندوات المستخدمة فى المطاعم فضيات - صيني - زجاجيات مع تناول كيفية حمل النطاق داخل صالة الطعم
- تلميع أدوات الخذمة الخاصة بصالة الطعم
- طرق رفع الندوات دببرساج 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