



مؤسسة التدريب المهني
مديرية البرامج والاختبارات
ومصادر التعلم

اسم البرنامج : مساعد طاهي

مستوى البرنامج : محدد مهارات

معلومات عامة		
١ - القسم	:	
٢ - اسم البرنامج	:	مساعد ظاهي
٣ - المستوى المهني	:	محدد مهارات
٤ - الرقم الرمزي للبرنامج	:	2-01-2-2-16-1
٥ - شروط الالتحاق بالبرنامج: أ		
٥-١ العمر : أن لا يقل عن ١٦ سنة عند الالتحاق بالبرنامج		
٥-٢ : المؤهل العلمي : عاشر		
٥-٣ أخرى / حدد: لائق صحياً ،خالي من الامراض المعدية		
٦ - نمط تنفيذ البرنامج : (مؤسسي ، مشترك ، موقع عمل)		
٧ - مدة البرنامج (١) فصل (*)		
٨ - فترة التدريب المتخصص (٣١٠) ساعة		
٨-١ فترة التأسيس العام (-) ساعة		
٨-٢ فترة التأسيس الخاص (٠) ساعة		
٨-٣ علوم المهنة (١٢١) ساعة		
٨-٤ التدريب العملي (١٨٩) ساعة		
٨-٥ مهارات استخدامية (-) ساعة (** *)		
٩ - فترة الخبرة (-) ساعة		
(*) برامج محدد المهارات أقل من فصل وبالساعات		
(**) برامج محدد المهارات لا يوجد مهارات استخدامية		

١٠- وصف العمل / حسب التوصيف المهني

١٠ أ - الوصف المختصر .:

١٠ ب - الوصف التفصيلي:

- ١ - - إحضار الطلبات من المستودعات .
- ٢ - فرز الخضار، والفاكهة، وحفظها بطريقة سليمة .
- ٣ - تنظيف، وتعقيم الخضار، والفاكهة .
- ٤ - تقطيع، وتقسير الخضار، والفاكهة .
- ٥ - تجهيز اللحوم حسب طلب الطاهي (غسل / تذويب / تجميد)... الخ .
- ٦ - إعداد بعض مكونات الوجبات (سلق / قلي / ... الخ) .
- ٧ - تنظيف، وترتيب الثلاجات، والمستودعات التابعة للمطبخ .
- ٨ - تنفيذ برامج النظافة لآلات، ومعدات الطهي.
تطبيق إجراءات السلامة والصحة المهنية

١٠ ج - وصف البرنامج حسب احتياجات سوق العمل :

١١ ب - الأهداف الخاصة للبرنامج التدريبي :

عند إنهاء البرنامج التدريبي يجب أن يصبح المتدرب قادراً على أن:

- ١- يحضر الطلبيات من المستودعات .
 - ٢- يفرز الخضار، والفاكهة، وحفظها بطريقة سليمة .
 - ٣- ينظف، وتعقيم الخضار، والفاكهة .
 - ٤- يقطع، وتقشير الخضار، والفاكهة .
 - ٥- يجهز اللحوم حسب طلب الطاهي (غسل / تذويب / تجميد)... الخ .
 - ٦- يعد بعض مكونات الوجبات (سلق / قلي / الخ) .
 - ٧- ينظف، وترتيب الثلاجات، والمستودعات التابعة للمطبخ .
 - ٨- ينفذ برامج النظافة لآلات، ومعدات الطهي.
- يطبق إجراءات السلامة والصحة المهنية

محتوى البرنامج التدريبي

الرقم	الوحدة التدريبية/ العناصر التدريبية / مهمة	الرقم الرمزي	مدة تنفيذها داخل المركز / ساعة	
			علم مهنة	عملي
١.	تجهيز مواعد وأفران الطهي وخدمته	١٠-٢-٢-٠١-٢)	١٠	١٠
٢.	إعداد المرقق (Stock)	(2-01-2-2-19	١٥	١٥
٣.	طهي الطعام الشرقي (الطعام العربي	٢٤-٢-٢-٠١-٢)	٥٠	٤١
٤.	إعداد المقبلات والسلطات الشرقية	٣٦-٢-٢-٠١-٢	٣٥	١٥
٥.	تجهيز الخضروات للطهي ()	2/20/111	١٥	٥
٦.	تنظيف المطعم وتجهيزه)	٢٠١٣٢/٢)	٤	٥
٧.	ترتيب طاولات الطعام وفرشها	٢٠١٣٢/٣	١٠	٥
٨.	تقديم الطعام حسب الاصول	٢٠١٣٢/٨	٥	٥
٩.	تقديم المشروبات للضيوف	٢٠١٣٢/٦	٥	٥
١٠.	تجهيز اللحوم		٣٠	١٠
١١	توفير المواد الأولية لطهي الطعام وتخزينها	٠٢-٢-٢-٠١-٢	١٠	١٠
	المجموع		١٨٩	١٢١