



مؤسسة التدريب المهني
مديرية البرامج والاختبارات ومصادر التعلم
قسم البرامج والمناهج

اسم البرنامج : مهارات انتاج و خدمة الطعام
والشراب
المستوى : الثاني (الماهر)

| معلومات عامة | |
|--|----------------------------|
| الفندقة والسياحة | ١- القطاع المهني : |
| مهارات انتاج و خدمة الطعام والشراب | ٢- اسم البرنامج : |
| الثاني (الماهر) | ٣- المستوى المهني : |
| | ٤- الرقم الرمزي للبرنامج : |
| ٥- شروط الالتحاق بالبرنامج : | |
| ٥-١ العمر : ١٦ سنة | |
| ٥-٢ : المؤهل العلمي : انهاء الصف العاشر | |
| ٥-٣ أخرى / المقابلة الشخصية | |
| ٦- نمط تنفيذ البرنامج : (مشترك) | |
| ٧- مدة البرنامج () فصل (٣) ساعة * (٢١٠٠) | |
| ٨- فترة التدريب المتخصص (٢) فصل (١٤٠٠) ساعة | |
| ٨-١ فترة التأسيس العام () اسبوع (٠) ساعة | |
| ٨-٢ فترة التعريف (الحث والتهيئة) () اسبوع (٢٥) ساعة | |
| ٨-٣ علوم المهنة (٣٣٠) ساعة | |
| ٨-٤ التدريب العملي (٨١٠) ساعة | |
| ٨-٥ التدريب الميداني (٠) ساعة | |
| ٨-٦ المهارات الحياتية واللغة الانجليزية المتخصصة (٢٣٥) ساعة ** | |
| ٩- فترة الخبرة (١) فصل (٧٠٠) ساعة ٦ شهور | |
| * برامج محدد المهارات أقل من فصل وبالساعات | |
| ** برامج محدد المهارات لا يوجد مهارات استخدامية | |

١٠ - وصف العمل / حسب التوصيف المهني

١٠ أ - الوصف المختصر :

يعمل منفرداً أو تحت إشراف طاهي/ عام وتحت إشراف نادل عام ويقوم بتجهيز مواد الأطعمة الشرقية، وطهي الأطعمة الشرقية، ويقوم بتجهيز مواد الأطعمة الغربية، وطهي الأطعمة الغربية وتجهيزها للتقديم، وتنظيف المطبخ والأدوات، يعمل تحت إشراف نادل عام ويقوم بترتيب صالة الطعام وتأمين الخدمة فيها، وتطبيق إجراءات وتعليمات السلامة والصحة المهنية والعامة

١٠ ب - الوصف التفصيلي: تحديد كميات الطعام، وتحديد الأنواع، وإعداد الأطعمة الشرقية والغربية في

الفنادق والمطاعم وأماكن الحفلات. سلق وطهي الأطعمة الشرقية، مثل: المحاشي والمقاديم والفوارغ وصيدية السمك بالرز والملوخية والشيش برك (مع اللبن) وكبسة الرز البخاري والبرياني والجريش، وشي لحم الضأن والدجاج التي توضع مع الكبسة، وشي السمك الذي يوضع مع الصيادية، وتحضير الكبة بالصينية وشيها في الفرن. ، طهي بعض الأصناف الغربية، مثل: الأصناف الفرنسية والإيطالية والإسبانية والروسية بأسمائها كاللازانيا وأصناف السباغيتي والشكروت والكردون بلو والشاتوبريون والبايلا والستروغنوف، وإعداد وتحضير السلطات الغربية كالسلطة الروسية أو اليونانية، وإعداد بعض الشوربات الغربية كشوربة البصل أو شوربة السمك (بويابيز)، وإعداد الصلصات الخاصة بالأطعمة التي يحضرها. تجهيز الأكلات بعد نضوجها، ووضعها في الأواني المناسبة، وتغليفها وتقديمها ساخنة للزبائن. الإشراف على غسل الصحون والمواعين، ومراقبة تنظيف المطبخ.

تلميع الأواني المعدة للاستعمال كالصحون والكؤوس والسكاكين والملاعق والشوك والتأكد من نظافتها، وترتيب الطاولات، ووضع الشراشف عليها، وصف الأواني المختلفة بحسب الأصول، وإيصال طلبات الزبائن إلى المطبخ، وإحضار أطباق الطعام من المطبخ، وتقديمها للزبائن، وتلبية طلبات الزبائن في أثناء تناول الطعام، ورفع الأواني المستعملة عن الطاولات بعد انتهاء الطعام، ونقلها إلى المطبخ، وتغيير الشراشف الوسخة بأخرى نظيفة، وتنظيف صالة الطعام. تطبيق إجراءات وتعليمات السلامة والصحة المهنية والعامة

١٠ ج - وصف البرنامج حسب احتياجات سوق العمل :

١١ أ- ١١ أ - الأهداف العامة للبرنامج : عند إنهاء البرنامج التدريبي يجب أن يصبح المتدرب قادراً على أن يحقق متطلبات التشغيل في الأعمال الآتية :

١. طاهي اطعمة شرقية
٢. طاهي اطعمة غربية
٣. نادل طعام

١١ ب - الأهداف الخاصة للبرنامج التدريبي :

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

- ١- يحدد كميات الطعام، ويحدد الأنواع.
- ٢- يعد الأطعمة الشرقية والغربية في الفنادق والمطاعم وأماكن الحفلات.
- ٣- يسلق ويطهي الأطعمة الشرقية، مثل: المحاشي والمقادم والفوارغ وصيدية السمك بالرز والملوخية والشيش برك (مع اللبن) وكبسة الرز البخاري والبرياني والجريش، وشي لحم الضأن والدجاج التي توضع مع الكبسة، وشي السمك الذي يوضع مع الصيادية، ويحضر الكبة بالصينية وشيها في الفرن.
- ٤- يطهي بعض الأصناف الغربية، مثل: الأصناف الفرنسية والإيطالية والإسبانية والروسية بأسمائها كاللازانيا وأصناف السباغيتي والشكروت والكردون بلو والشاتوبريون والبايلا والستروغونوف .
- ٥- يعد ويحضر السلطات الغربية كالسلطة الروسية أو اليونانية
- ٦- يعد بعض الشوربات الغربية كشوربة البصل أو شوربة السمك (بويابيز)
- ٧- يعد الصلصات الخاصة بالأطعمة التي يحضرها.
- ٨- يجهز الأكلات بعد نضوجها، ويضعها في الأواني المناسبة، ويغلفها ويقدمها ساخنة للزبائن.
- ٩- يشرف على غسل الصحون والمواعين
- ١٠- يراقب تنظيف المطبخ.
- ١١- يلمع الأواني المعدة للاستعمال كالصحون والكؤوس والسكاكين والملاعق والشوك ويتأكد من نظافتها
- ١٢- يرتب الطاولات، ويضع الشراشف عليها، ويصفّ الأواني المختلفة بحسب الأصول
- ١٣- يوصل طلبات الزبائن إلى المطبخ، ويحضر أطباق الطعام من المطبخ، ويقدمها للزبائن
- ١٤- يلبي طلبات الزبائن في أثناء تناول الطعام، ويرفع الأواني المستعملة عن الطاولات بعد انتهاء الطعام، وينقلها إلى المطبخ
- ١٥- يغير الشراشف الوسخة بأخرى نظيفة، وينظف صالة الطعام.
- ١٦- يطبق إجراءات وتعليمات السلامة والصحة المهنية والعامة

محتوى البرنامج التدريبي

| مدة تنفيذها داخل المركز / ساعة | الرقم الرمزي | الوحدة التدريبية/ العناصر التدريبية / مهمة | الرقم |
|--------------------------------|--------------|--|-------|
| | | | |
| 30 | 10 | 2-01-2-2-01 إعداد قائمة أصناف الطعام الشرقي والغربي | 1. |
| 5 | 5 | 2-01-2-2-02 توفير المواد الأولية لطهي الطعام وتخزينها | 2. |
| 20 | 5 | 2-01-2-2-03 تجهيز الخضراوات والفواكه | 3. |
| 10 | 10 | 2-01-2-2-04 استلام اللحوم و تخزينها وعرضها | 4. |
| 15 | 5 | 2-01-2-2-05 تقطيع و جرم لحوم الأغنام | 5. |
| 15 | 5 | 2-01-2-2-06 تقطيع و جرم لحوم الأبقار | 6. |
| 15 | 5 | 2-01-2-2-07 تقطيع و تسحب الدجاج | 7. |
| 20 | 5 | 2-01-2-2-08 تنظيف و تسحب و سلخ و تقطيع الأسماك و تقشير المأكولات البحرية | 8. |
| 25 | 5 | 2-01-2-2-11 طهي الطعام بطريقة التسبيك (البيخنة) (stewing) | 9. |
| 15 | 5 | 2-01-2-2-12 طهي الطعام بطريقة السلق (Boiling) | 10. |
| 15 | 5 | 2-01-2-2-13 طهي الأطعمة بطريقة القلي (Deep fraying shallow trying) | 11. |
| 15 | 5 | 2-01-2-2-14 طهي الأطعمة بالتحمير (بالأفران) (Roasting) | 12. |
| 15 | 5 | 2-01-2-2-15 طهي الأطعمة بالبخار و تحت الضغط (steaming) | 13. |
| 15 | 5 | 2-01-2-2-16 طهي الأطعمة بطريقة الشوي (Grilling) | 14. |
| 5 | 5 | 2-01-2-2-17 طهي وإعادة تسخين الأطعمة بفرن المايكروويف (MICROWAVE OVEN) | 15. |
| 10 | 5 | 2-01-2-2-18 طهي الطعام بطريقة البوشد (poaching) | 16. |
| 10 | 5 | 2-01-2-2-19 إعداد المرق (Stock) | 17. |
| 10 | 5 | 2-01-2-2-20 إعداد الصلصات (Sauces) | 18. |
| 10 | 5 | 2-01-2-2-21 إعداد الحساءات (Soups) | 19. |
| 15 | 5 | 2-01-2-2-22 إعداد إطباق البيض | 20. |
| 15 | 5 | 2-01-2-2-23 طهي الأطعمة السريعة (fast food) | 21. |
| 30 | 10 | 2-01-2-2-28 طهي اطباق الأرز | 22. |
| 20 | 5 | 2-01-2-2-33 إعداد أطباق شرائح اللحم (Steak) | 23. |
| 20 | 5 | 2-01-2-2-34 إعداد أطباق الباستا (pasta) | 24. |
| 20 | 5 | 2-01-2-2-36 إعداد المقبلات والسلطات الشرقية | 25. |
| 20 | 5 | 2-01-2-2-39 إعداد المأكولات البحرية | 26. |
| 70 | 35 | 2-01-2-1-01 تفقد جاهزية مكان العمل | 27. |
| 40 | 20 | 2-01-2-1-02 مراجعة حجوزات المطعم والاستقبال الضيوف | 28. |
| 35 | 15 | 2-01-2-1-03 مساعدة الضيوف على اختيار أصناف الطعام والشراب | 29. |
| 60 | 25 | 2-01-2-1-04 خدمة الضيوف | 30. |

| | | | | |
|-----|-----|-------------|-----------------------|-----|
| 20 | 10 | 2-01-2-1-05 | محاسبة الضيوف | 31. |
| 30 | 10 | 2-01-2-1-06 | تجهيز محطة خدمة الغرف | 32. |
| 130 | 70 | | مهارات الضيافة | 33. |
| 810 | 330 | المجموع | | |

| | |
|------------------|--------------------|
| مواصفات المدرب : | |
| المؤهل العملي | دبلوم |
| التخصص | (ادارة طعام وشراب) |
| الخبرات | ٥ سنوات |

المهارات الحياتية والريادية ومهارات التشغيل الذاتي

| الرقم | المادة المقررة | عدد الساعات الكلي |
|-------|--|-------------------|
| -١ | مهارات التواصل | ٣٥ |
| -٧ | اللغة الانجليزية المتخصصة للفندقة والسياحة | ٢٠٠ |
| | المجموع | ٢٣٥ |