**المقدمة:**
تهدف هذه الدورة التدريبية إلى تعريف المشاركين بمفاهيم فن الطهو الفندقي وأساسيات خدمة الأغذية ضمن بيئة العمل الفندقي، حيث تسلط الضوء على الأسس العلمية لإنشاء المطابخ، والتعرف على الأقسام الداخلية للمطبخ الفندقي، والمسميات الوظيفية للعاملين فيه. كما تتناول الدورة تعريفاً شاملاً بالمعدات والأدوات الأساسية المستخدمة، بالإضافة إلى توضيح معايير الصحة والسلامة المهنية داخل بيئة المطبخ. كذلك، تشمل الدورة أصول تقديم الطعام والاتيكيت المتبع في الفنادق، بما يضمن مستوى عالٍ من الاحترافية في خدمة الضيوف.

**الفئات المستهدفة:**

- العاملون في الفنادق، بما في ذلك موظفو الاستقبال، خدمة الغرف، والمطبخ.
- موظفو المطاعم بمختلف تخصصاتهم.
- ربات البيوت الراغبات بتطوير مهاراتهن في الطهو والتقديم الاحترافي.
- الأفراد الذين تتطلب طبيعة عملهم تقديم خدمات الضيافة.
- مقدمو الرعاية للمسنين.
- كل من لديه الرغبة في تطوير مهاراته وخبراته العملية في مجالات الطهي الفندقي وخدمة الأغذية.

**الأهداف التدريبية:**

بنهاية هذه الدورة، سيكون المشاركون قادرين على:

- إتقان أساسيات الإعداد والتخطيط لخدمات الضيافة، والتعرف على معاييرها الأساسية.
- فهم متطلبات السلوك المهني داخل مختلف أقسام البوفيه.
- الإلمام بالمعايير الأساسية للتدبير المنزلي داخل المنشآت الفندقية.
- اكتساب المهارات الأساسية في تقديم الخدمة للزبائن باحترافية.

**الكفاءات المستهدفة:**

- المبادئ الأساسية لفن الطهو الفندقي.
- استخدام التكنولوجيا الحديثة في عمليات الطهي الفندقي.
- التعرف على المصطلحات الفرنسية المستخدمة في المطابخ، إلى جانب إتقان أنواع مختلفة من تقطيعات الخضروات.
- إتقان أصول فن خدمة الأغذية.

- معرفة أصول الاتيكيت والبروتوكول المتبع في خدمة المطاعم.
- تنمية المهارات الإشرافية للعاملين في مجال المطاعم.
- القدرة على استقبال الضيوف وتسجيل الطلبات بطريقة احترافية.
- تطبيق تقنيات الارتقاء بالمبيعات (Up-selling technique) لتعزيز الإيرادات.

**محتوى الدورة التدريبية:**

**الوحدة الأولى: أساسيات فن الطهو الفندقي**

- تعريف المطبخ الفندقي، ودراسة المعايير الواجب اتباعها عند إنشائه.
- التعرف على الهيكل التنظيمي للمطبخ، وتحديد واجبات ومسؤوليات كل فئة وظيفية.
- دراسة تفصيلية للأقسام الرئيسية والفرعية في المطبخ الفندقي.
- استعراض الأدوات والمعدات الثابتة والمنقولة المستخدمة في المطابخ.

**الوحدة الثانية: الصحة العامة للعاملين بالأغذية ومعايير السلامة المهنية**

- التعرف على أهمية الطهو الفندقي، وطرق الطهي المختلفة المستخدمة في الفنادق.
- استكشاف أحدث التكنولوجيا المستخدمة في عمليات الطهي.
- فهم المصطلحات الفرنسية المتداولة في بيئة المطابخ، والتدريب على تقنيات تقطيع الخضروات.
- دراسة الشروط الصحية الواجب توفرها أثناء إعداد الأطعمة لضمان السلامة والجودة.

**الوحدة الثالثة: أنواع الأطعمة**

- استعراض أمثلة من الشوربات الخفيفة (شوربة عدس، شوربة خضار، شوربة بصل، وغيرها).
- تقديم أنواع متعددة من السلطات (مثل بابا غنوج، سلطة تونة، سلطة بطاطس).
- إعداد أصناف المعجنات المتنوعة (أرز، بطاطس، مكرونة بأشكال مختلفة).
- تقديم أطباق الأسماك المتنوعة (مقلي، مشوي، فيليه).
- إعداد أطباق الدجاج المتنوعة (بانية، شيش طاووق، شاورما).
- تقديم أطباق اللحوم المختلفة (إسكالوب، شيش كباب، كفتة، روز بيف).

**الوحدة الرابعة: أصول فن خدمة الأغذية**

- نظرة شاملة على خصائص الخدمة ومميزاتها في الفنادق.
- دراسة تفصيلية لأقسام الأغذية والمشروبات داخل المنشآت الفندقية.
- التعرف على تاريخ نشأة المطاعم، خصائصها الإنشائية، ومتطلبات تجهيزها.
- تطوير المهارات الشخصية والمهنية المطلوبة للعاملين بالمطاعم الفندقية.
- التدريب على المهارات الإشرافية الأساسية للعاملين في هذا القطاع.

- استعراض تصنيفات المطاعم المختلفة، مع بيان الأدوات المستخدمة في تقديم الخدمة.
- شرح الهيكل الوظيفي داخل المطعم، والمهام المختلفة المنوطة بكل فئة وظيفية.
- التعرف على أساليب وأنواع الخدمة المقدمة (Types & Methods of Service).

**الوحدة الخامسة: أصول الاتيكيت والبروتوكول في خدمة المطاعم**

- كيفية تنفيذ التحضيرات اليومية للمطعم (Setup)، وطريقة فرش مائدة الخدمة (Cover).
- مهارات استقبال الضيوف وتسجيل طلباتهم بشكل لائق واحترافي.
- تطبيقات مختلفة لترتيب الفوط وفرش مفارش الطاولات.
- تعلم طريقة تغيير الطفايات وخدمة تقديم الخبز، الزبدة، والمياه المعدنية.
- أساليب حمل صينية الخدمة (Service Tray) بطريقة آمنة وفعالة.
- التعرف على الأدوات المستخدمة في الخدمة (الفضيات، الصحون، الزجاجيات)، وطريقة حمل الأطباق داخل صالة الطعام.
- تلميع أدوات الخدمة الخاصة، والمحافظة على مظهرها الأنيق.
- طرق رفع الأدوات وتنظيف المائدة بعد الانتهاء من تناول الطعام (Crumbing Tables).
- إتقان تقنيات الارتقاء بالمبيعات (Up-selling) لتحسين تجربة العميل وزيادة الدخل.
- مناقشة التحديات والمشكلات اليومية في بيئة المطعم، من خلال دراسة حالات تطبيقية واقعية.