

مؤسسة التدريب المهني
مديرية البرامج والاختبارات
ومصادر التعلم

اسم البرنامج : مهارات الفنادق (الضيافة والطبخ والتدبير الفندقي)

مستوى البرنامج : مستوى أول

معلومات عامة	
القطاع :	الخدمات
العائلة المهنية :	السياحة والفندقة
اسم البرنامج/ العمل :	مهارات الفنادق (الضيافة والطبخ والتدبير الفندقي)
المستوى :	مستوى أول
مدة البرنامج :	(١٨١٤) ساعة
نمط التدريب	
<input type="checkbox"/>	تدريب مؤسسي (داخل المؤسسات التدريبية)
<input type="checkbox"/>	تدريب ميداني (داخل المؤسسات الإنتاجية)
<input checked="" type="checkbox"/>	تدريب مشترك (داخل المؤسسات التدريبية والإنتاجية)
شروط الالتحاق بالبرنامج :	
المؤهل العلمي :	معرفة القراءة والكتابة
العمر :	١٦ سنة
أخرى :	لائق صحيا وخالي من الأمراض المعدية و اجتياز المقابلة الشخصية
توزيع ساعات التدريب :	
عدد الساعات الكلي :	(١٨١٤) ساعة
عملي / مشغل :	(٣٤٩) ساعة
علوم مهنة :	(٢٣٦) ساعة
مهارات استخداميه :	(١٣٧) ساعة
فترة الخبرة :	(١٠٩٢) ساعة

مدة تنفيذها داخل المركز ساعة /	علم مهنة	عملية / مشغل	الرقم الرمزي	الوحدة التدريبية (المادة التعليمية)	ترتيب	الفصل
١٢	٨		٢-٠.١-٢-٢-١٠	تجهيز موافد وأفران الطهي وخدمتها	-١	
١٢	٨		٢-٠.١-٢-٢-٠٢	توفير المواد الأولية لطهي الطعام وتخزينها	-٢	
١٦	٩		٢-٠.١-٢-٢-٠٣	تجهيز الخضراوات والفواكه	-٣	
١٣	٧		٢-٠.١-٢-٢-٣٨	إعداد المقبلات والسلطات الغربية	-٤	
١٣	٧		٢-٠.١-٢-٢-٣٩	إعداد المأكولات البحرية	-٥	
٢٦	١٤		٢-٠.١-٢-٢-١٩	إعداد المرق (Stock)	-٦	
٢٩	١٦		٢-٠.١-٢-٢-٢٤	طهي الطعام الشرقي	-٧	
٢٣	١٢		٢-٠.١-٢-٢-٣٤	إعداد أطباق الباستا (pasta)	-٨	
٣٨	٢٥		٢-٠.١-٢-١-٠.١	تفقد جاهزية مكان العمل	-٩	
٤٠	٤٠		٢-٠.١-٢-١-٠.٢	مراجعة حجوزات المطعم والاستقبال الضيوف	-١٠	
١٧	١٥		٢-٠.١-٢-١-٠.٣	مساعدة الضيوف على اختيار اصناف الطعام والشراب	-١١	
٤٢	٢٨		٢-٠.١-٢-١-٠.٤	خدمة الضيوف	-١٢	
١٩	١٦		٢-٠.١-١-٢-٠.١	تجهيز معدات ومواد التنظيف للغرف والمرافق	-١٣	
٣٢	١٨		٢-٠.١-١-٢-٠.٢	تنظيف وتجهيز الغرف ومرافقها	-١٤	
١٧	١٣		٢-٠.١-١-٢-٠.٣	تنظيف وخدمة المرافق العامة	-١٥	
٣٤٩	٢٣٦			المجموع		

التجهيزات التدريبية المطلوبة :

--

مواصفات المدرب :


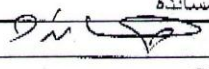
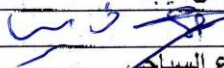

المؤهل العلمي :	دبلوم كلية مجتمع فندقية / بكالوريوس ادارة فنادق
التخصص :	خبرات عملية في الفنادق او المطاعم وفي التدريب / في الدورات المسلكية
الخبرات :	دبلوم طعام وشراب او دبلوم الايواء الفندقية او بكالوريوس ادارة فنادق خبرة ٥- ٧ سنوات في المجال الفندقية

المهارات الاستخدامية* :

الرقم	المادة المقررة	عدد الساعات الكلي
١-	اللغة الانجليزية	١٠٥ ساعة
٢-	برنامج جواز سفر(مهارات حياتية)	٣٢ ساعة
	المجموع	١٣٧ ساعة

* ملاحظة : تم تدخيل المهارات الاستخدامية رقم ١ تحت اسم " اساسيات اللغة الانجليزية"
رقم ٢ ضمن مسمى (الاتصال والتواصل الفعال) ، عند إدخال البرنامج على موقع نظام إدارة التدريب

لجنة تصميم البرنامج التدريبي :

رئيس اللجنة : مدير مديرية البرامج والاختبارات ومصادر التعلم	
الاسم :	د / محمود الديسي
التوقيع :	
مدير المشروع السياحي	
الاسم :	م. جهاد مساندة
التوقيع :	
ر. ق. البرامج و المناهج	
الاسم :	جمال ذيب
التوقيع :	
منسق المشروع السياحي	
الاسم :	باسل الدباس
التوقيع :	
عضو برامج واختبارات	
الاسم :	ياسر بنات
التوقيع :	