

مؤسسة التدريب المهني  
مديرية المناهج والبرامج والامتحانات  
قسم البرامج والمناهج

اسم البرنامج : طاهي /أطعمة غربية

مستوى البرنامج : ماهر

معلومات عامة		
1- القسم	:	
2- اسم البرنامج	:	طاهي /أطعمة غربية
3- المستوى المهني	:	ماهر
4- الرقم الرمزي للبرنامج	:	5120034
5- شروط الالتحاق بالبرنامج : الصف العاشر أو المستوى الأول أو خبره معتمدة لا تقل عن سنه في مجال التخصص أو ثانوية فندقية +اجتياز المقابلة الشخصية		
5-1 العمر : أن لا يقل عن 17 سنة عند الالتحاق بالبرنامج		
5-2 : المؤهل العلمي :		
5-3 أخرى / حدد: لائق صحياً ،خالي من الامراض المعدية		
6- نمط تنفيذ البرنامج : ( مؤسسي ، <u>مشترك</u> ، موقع عمل )		
7- مدة البرنامج ( 2 ) فصل (1400)		
8- فترة التدريب المتخصص ( 541 ) ساعة		
8-1 فترة التأسيس العام ( - ) ساعة		
8-2 فترة التأسيس الخاص ( 25 ) ساعة		
8-3 علوم المهنة ( 151 ) ساعة		
8-4 التدريب العملي ( 290 ) ساعة		
8-5 مهارات استخدامية ( 75 ) ساعة		
9- فترة الخبرة ( 859 ) ساعة		
(*) برامج محدد المهارات أقل من فصل وبالساعات		

## 10- وصف العمل / حسب التصنيف العربي المعياري للمهن

**10 أ – الوصف المختصر :** يعمل منفرداً أو تحت اشراف طاهي عام ويقوم بتجهيز مواد الاطعمة الغربية، وطهي الاطعمة الغربية ، وتحضيرها للتقديم ، وتنظيف المطبخ والادوات ، وتطبيق إجراءات وتعليمات السلامة والصحة المهنية والعامه .

**10 ب – الوصف التفصيلي :** تحديد كميات الطعام ، وتحديد الانواع ، واعداد الاطعمة الغربية في الفنادق والمطاعم وأماكن الحفلات ، طهي بعض الاصناف الغربية مثل :الاصناف الفرنسية والايطالية والاسبانية والروسية بأسمائها كاللذانيا واصناف السباغيتي والشكروت والكردون بلو والشاتوبريون والبايلا والستروغنوف ، واعداد وتحضير السلطات الغربية كالسلطة الروسية أو اليونانية ، وأعداد بعض الشوربات الغربية كشوربة البصل أو شقرية السمك (بويابيز) ، وأعداد الصلصات الخاصة بالاطعمة التي يحضرها ، تجهيز الأكلات بعد نضوجها ، ووضعها في الأواني المناسبة ، وتغليفها وتقديمها ساخنة للزبائن ، الاشراف على غسل الصحون والمواعين ، ومراقبة تنظيف المطبخ ، تطبيق إجراءات وتعليمات السلامة والصحة المهنية والعامه .

**10 ج – وصف البرنامج حسب احتياجات سوق العمل :** أعداد الأطعمة الغربية في الفنادق والمطاعم وأماكن الحفلات ، ،وشي لحوم الضأن والدجاج ، وشي السمك ، ، واعداد السلطات والصلصات والمقبلات والخضار الملائمة .

11 - توصيف البرنامج : البرنامج التأسيسي في عمل: طاهي

11 أ - الأهداف العامة للبرنامج :

عند إنهاء البرنامج يجب أن يصبح المتدرب قادراً على أن يحقق متطلبات التشغيل في طاهي / اطعمة غربية

11 ب - الأهداف الخاصة للبرنامج التدريبي :

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

1- يحدد كميات الطعام

2- يحدد الأنواع

3- يعد الاطعمة الغربية

4- يطهي بعض الاصناف الغربية مثل الاصناف الفرنسية والايطالية والاسبانية والروسية .

5- يعد ويحضر السلطات الغربية .

6- يعد بعض الشوربات الغربية .

7- يعد الصلصات الخاصة بالاطعمة التي يحضرها .

8- يجهز الاكلات بعد نضوجها ويضعها في الاواني المناسبة .

9- يشوي لحوم الضأن والدجاج .

10- يشوي السمك .

11- يعد السلطات والصلصات والمقبلات والخضار الملائمة .

12- يشرف على غسل الصحون والمواعين

13- يراقب تنظيف المطبخ .

14- يطبق إجراءات وتعليمات السلامة والصحة المهنية والعامة