



مؤسسة التدريب المهني
مديرية المناهج والبرامج والامتحانات
قسم البرامج و المناهج

اسم البرنامج : مساعد طاهي

مستوى البرنامج : محدد مهارات

تاريخ التحديث : 2022م

معلومات عامة		
1- القسم	:	
2- اسم البرنامج	:	مساعد ظاهي
3- المستوى المهني	:	محدد مهارات
4- الرقم الرمزي للبرنامج	:	2-01-2-2-16-1
5- شروط الالتحاق بالبرنامج: أ		
5-1 العمر : أن لا يقل عن 16 سنة عند الالتحاق بالبرنامج		
5-2 : المؤهل العلمي : عاشر		
5-3 أخرى / حدد: لائق صحياً ،خالي من الامراض المعدية		
6- نمط تنفيذ البرنامج : (مؤسسي ، مشترك ، موقع عمل)		
7- مدة البرنامج : اقل من فصل ، (350) ساعة		
8- مراحل التدريب :-		
8-1 فترة التأسيس العام (-) ساعة		
8-2 فترة التأسيس الخاص (--) ساعة		
8-3 علوم المهنة (114) ساعة		
8-4 التدريب العملي (196) ساعة		
8-5 مهارات استخدامية (40) ساعة (* *)		
8-6 التدريب الميداني (--) ساعة		
8-7 فترة الخبرة (--) ساعة		
9- هذا البرنامج لا يحتوي على فترة تدريب ميداني و لا فترة خبرة		

10- وصف العمل / حسب التوصيف المهني

10 أ – الوصف المختصر .:

يعمل تحت إشراف طاهي عام، ويقوم بتجهيز المواد الأولية للطهي، ومساعدة الطاهي في إعداد بعض مكونات الوجبات، وتنفيذ برامج النظافة لآلات، ومعدات الطهي، وتطبيق إجراءات السلامة والصحة المهنية .

10ب – الوصف التفصيلي: -

- 1 إحضار الطلبات من المستودعات .
- 2 فرز الخضار، والفاكهة، وحفظها بطريقة سليمة .
- 3 تنظيف، وتعقيم الخضار، والفاكهة .
- 4 تقطيع، وتقسير الخضار، والفاكهة .
- 5 تجهيز اللحوم حسب طلب الطاهي (غسل / تذويب / تجميد) ... الخ .
- 6 إعداد بعض مكونات الوجبات (سلق / قلي / الخ) .
- 7 تنظيف، وترتيب الثلاجات، والمستودعات التابعة للمطبخ .
- 8 تنفيذ برامج النظافة لآلات، ومعدات الطهي.
- 9 تطبيق إجراءات السلامة والصحة المهنية

10 ج – وصف البرنامج حسب احتياجات سوق العمل :

11 – توصيف البرنامج:

11 أ- عند إنهاء البرنامج التدريبي يجب أن يصبح المتدرب قادراً على أن يحقق متطلبات التشغيل لعمل مساعد طاهي .

11 ب – الأهداف الخاصة للبرنامج التدريبي :

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

1. يحضر الطلبيات من المستودعات .
2. يفرز الخضار، والفاكهة، وحفظها بطريقة سليمة .
3. ينظف، وتعقيم الخضار، والفاكهة .
4. يقطع، وتقشير الخضار، والفاكهة .
5. يجهز اللحوم حسب طلب الطاهي (غسل / تذويب / تجميد) ... الخ .
6. يعد بعض مكونات الوجبات (سلق / قلي / الخ) .
7. ينظف، وترتيب الثلاجات، والمستودعات التابعة للمطبخ .
8. ينفذ برامج النظافة لآلات، ومعدات الطهي.
9. يطبق إجراءات السلامة والصحة المهنية