



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