



مؤسسة التدريب المهني
مديرية المناهج والبرامج
والامتحانات
قسم البرامج والمناهج

اسم البرنامج:- مساعد مضيف مطعم

مستوى البرنامج:- محدد المهارة

معلومات عامة	
1- القطاع المهني :	الصناعة
2- اسم البرنامج :	مساعد مضيف مطعم
3- المستوى المهني :	محدد المهارة
4- الرقم الرمزي للبرنامج :	2-01-2-1-15-1
5- شروط الالتحاق بالبرنامج :	
5-1 العمر : لا يقل عن 16 سنة	
5-2 : المؤهل العلمي : معرفة القراءة والكتابة	
5-3 أخرى /	
6- نمط تنفيذ البرنامج : (مؤسسي ، مشترك ، موقع عمل)	
7- مدة البرنامج () فصل (1) ساعة * (700)	
8- فترة التدريب المتخصص () فصل (700) ساعة	
8-1 فترة التأسيس العام () اسبوع () ساعة	
8-2 فترة التأسيس الخاص () اسبوع () ساعة "تحتسب من زمن التدريب"	
8-3 علوم المهنة (40) ساعة	
8-4 التدريب العملي (65) ساعة	
8-5 فترة الخبرة (555) ساعة	
8-6 المهارات الحياتية (40) ساعة **	
9- فترة الخبرة () فصل () ساعة	
* برامج محدد المهارات أقل من فصل وبالساعات	

10- وصف العمل / حسب التوصيف المهني

10 أ – الوصف المختصر :

يعمل تحت إشراف مضيف مطعم ، ويقوم بتجهيز خزانة الخدمة (SIDE BOARD) ، وخدمة الطاولات ، وتطبيق إجراءات السلامة والصحة المهنية .

10 ب – الوصف التفصيلي:

- 1- إحضار طلبيات القسم من المستودعات .
- 2- فرز أدوات المطعم (سكاكين ، شوك ، ملاعق ، أطباق)
- 3- تلميع أدوات المطعم، وترتيبها في الخزانة .
- 4- تزويد الخزانة الجانبية بمرافقات الطعام (كاتشب ، زيت، خل ، صلصات، ... الخ)
- 5- إحضار المأكولات، والمشروبات من المطبخ إلى المطعم .
- 6- رفع الأدوات، والأوعية المستخدمة عن الطاولات .
- 7- مناولة المضيف المأكولات، والمشروبات لخدمة الضيوف .
- 8- استبدال البياضات (شراشف ، فوط، .. الخ) .
- 9- تطبيق إجراءات السلامة والصحة المهنية .

10 ج – وصف البرنامج حسب احتياجات سوق العمل :

11 - توصيف البرنامج:

11 أ- الأهداف العامة للبرنامج :

عند إنهاء البرنامج التدريبي يجب أن يصبح المتدرب قادراً على أن: يحقق متطلبات عمل مساعد مضيف مطعم

11 ب - الأهداف الخاصة للبرنامج التدريبي :

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

- 1- إحضار طلبيات القسم من المستودعات .
- 2- فرز أدوات المطعم (سكاكين ، شوك ، ملاعق ، أطباق)
- 3- تلميع أدوات المطعم، وترتيبها في الخزانة .
- 4- تزويد الخزانة الجانبية بمرافقات الطعام (كاتشب ، زيت، خل ، صلصات، ... الخ)
- 5- إحضار المأكولات، والمشروبات من المطبخ إلى المطعم .
- 6- رفع الأدوات، والأوعية المستخدمة عن الطاولات .
- 7- مناولة المضيف المأكولات، والمشروبات لخدمة الضيوف .
- 8- استبدال البياضات (شراشف ، فوط،.. الخ) .
- 9- تطبيق إجراءات السلامة والصحة المهنية .