

مؤسسة التدريب المهني
مديرية المناهج والبرامج والامتحانات
قسم البرامج والمناهج

اسم البرنامج : مضيف/نادل (جرسون)

مستوى البرنامج : ماهر

معلومات عامة

1- القطاع	:	الخدمات
2- اسم البرنامج	:	مضيف/نادل (جرسون)
3- المستوى المهني	:	ماهر
4- الرقم الرمزي للبرنامج	:	2-01-2-1-12-2
55- شروط الالتحاق بالبرنامج : الصف العاشر أو المستوى الأول أو خبره معتمدة لا تقل عن سنة 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) ساعة		
8- فترة التدريب المتخصص (331) ساعة		
8-1 فترة التأسيس العام (-) ساعة		
8-2 فترة التأسيس الخاص (25) ساعة		
8-3 علوم المهنة (85) ساعة		
8-4 التدريب العملي (146) ساعة		
8-5 مهارات حياتية (75) ساعة		
9- فترة الخبرة (1069) ساعة		
(*) برامج محدد المهارات أقل من فصل وبالساعات		

10- وصف العمل / حسب التوصيف المهني

10 أ – الوصف المختصر : يعمل تحت إشراف مضيف عام مطعم ويقوم بتجهيز مكان العمل ، وخدمة الضيوف ، وإعادة ترتيب مكان العمل وتطبيق إجراءات وتعليمات السلامة والصحة المهنية والعامه .

10 ب – الوصف التفصيلي : تلميع الأواني المعدة للاستعمال كالصحون والكؤوس والسكاكين والملاعق والشوك والتأكد من نظافتها ، وترتيب الطاولات ، ووضع الشر اشف عليها ، وصف الأواني المختلفة بحسب الأصول ، وإيصال طلبات الزبائن إلى المطبخ ، وإحضار أطباق الطعام من المطبخ ، وتقديمها للزبائن ، وتلبية طلبات الزبائن في أثناء تناول الطعام ، ورفع الأواني المستعملة عن الطاولات بعد أنتهاء الطعام ، ونقلها إلى المطبخ ، وتغيير الشر اشف الوسخة بأخرى نظيفة ، و تنظيف صالة الطعام، تطبيق إجراءات وتعليمات السلامة والصحة المهنية والعامه .

10 ج – وصف البرنامج حسب احتياجات سوق العمل : تجهيز صالة الطعام وفرشها بالمعدات والأدوات المناسبة في المطاعم والفنادق ، تقديم الخدمة الطعام حسب الأصول المتبعة في المطاعم والفنادق ، المحافظة على نظافة صالة الطعام والمعدات والأدوات المستخدمة في الخدمة ، تطبيق إجراءات وتعليمات السلامة والصحة المهنية والعامه .

11 - توصيف البرنامج : البرنامج التأسيسي في عمل: مضيف مطعم

11 أ - الأهداف العامة للبرنامج :

عند إنهاء البرنامج يجب أن يصبح المتدرب قادراً على أن يحقق متطلبات
مطلبات سوق العمل الاردني والعربي والدولي

11 ب - الأهداف الخاصة للبرنامج التدريبي :

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

1 - تفقد خزانة الخدمة (Side Board)

2-فرش الطاولات بالادوات والمعدات اللازمة للخدمة (كاسات ،ملاعق ،سكاكين)

3- أستلام بيانات الطلب من المضيف العام ، وتنفيذها .

4- تقديم أطباق الطعام الجاهزة للضيوف .

5 -سكب الطعام ، والشراب للضيوف .

6 -تعزيل طاولة الطعام من الادوات المستخدمة .

7-تنظيف الطاولات ، والكراسي

8- تطبيق إجراءات السلامة والصحة المهنية .