JUPITER PRIME

Consulting • Training • Advisory

جوبيتر برايم للاستشارات والتدريب

كتيّب الدورة

دورة متقدمة في فنون الطهي المهنية ومهارات فريق المطبخ

18 – 29 يوليو 2027

دبي

info@jupiterprime.uk

jupiterprime.uk

مسجّلة في المملكة المتحدة والمملكة العربية السعودية

دورة متقدمة في فنون الطهي المهنية ومهارات فريق المطبخ

المرجع: 339_11680 **التاريخ:** 18 – 29 يوليو 2027 **المكان:** دبي **الرسوم:** GBP 8500

فنون الطهي المهنية ومهارات فريق المطبخ دورة تدريبية متقدمة مدتها أسبوعين للطهاة المساعدين والطهاة المنتقلين إلى المطابخ المهنية ومشرفي التموين الذين يحتاجون إلى العمل في محطة وفق معايير فريق المطبخ، ويخرج كل مشارك بخطة تجهيز مسبق لمحطته وقائمة من ثلاثة أطباق. فالفنادق والمطاعم وشركات التموين تجد صعوبة في العثور على طهاة جاهزين للخدمة منذ اليوم الأول. وتقدم جوبيتر برايم للتدريب هذه الدورة للمطابخ التي تبني جيلها القادم من الطهاة.

لماذا تهم فنون الطهي المهنية ومهارات فريق المطبخ الآن

تتشكل المطابخ المهنية اليوم تحت ضغوط ثلاثة: دوران وظيفي مرتفع يجعل فرق المطبخ تعتمد على طهاة جدد، وضيوف وعملاء ينتظرون تنفيذ الأطباق الكلاسيكية بصورة صحيحة في كل مرة، وتفتيش على نظافة الغذاء يحاسب كل محطة. فالمطبخ الذي يتقن طهاته المبتدئون عمل السكين والأساليب الكلاسيكية وتنظيم المحطة يدير خدمة أهدأ ويهدر أقل، أما الذي يعتمد على التعلم غير المنظم فيكرر الأخطاء نفسها. وتبني الدورة ممارسات النظافة على مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة Hazard Analysis and Critical Control Points HACCP، وتتبع نظام فريق المطبخ الكلاسيكي وذخيرة الصلصات الأم في فنون الطبخ المهنية.

المستفيدون من فنون الطهي المهنية ومهارات فريق المطبخ

- الطهاة المبتدئون الذين يجهزون الخضروات والمرق والزينة في أحد الأقسام
- الطهاة المنتقلون من المنازل أو المقاهي أو الوجبات السريعة إلى مطابخ الفنادق والمطاعم
- مشرفو التموين الذين يديرون الإنتاج في مطاعم الموظفين أو المستشفيات أو المدارس
- طهاة الولائم الذين يجهزون كميات كبيرة ضمن توقيتات ضيقة
- مدربو المطبخ الذين يوجهون المتدربين في مهارات الطبخ الأساسية

يستفيد مطبخ الفندق أو شركة التموين أكثر حين يحضر عدد من الطهاة المبتدئين معا ويعودون بروتين محطة مشترك.

قدرات فنون الطهي المهنية ومهارات فريق المطبخ

يحول المشاركون كل أسلوب كلاسيكي إلى روتين قابل للتكرار يؤدونه تحت ضغط الخدمة.

- تطبيق قطعات السكين الكلاسيكية والتعامل الآمن مع السكين على الخضروات واللحوم والأسماك — معايير رؤساء الأقسام
- بناء المرق والصلصات الأم الخمس ومشتقاتها — أقسام الصلصات والمطبخ الساخن
- تطبيق أساليب الطهي الجاف والرطب والمركب على البروتينات والخضروات — توقعات رئيس الطهاة
- اختبار أساسيات الخبز والمعجنات والحلويات بوزن دقيق — قسم الحلويات
- تصميم خطة تجهيز مسبق للمحطة وجدول زمني للخدمة — تنسيق فريق المطبخ
- تحديد روتين نظافة الغذاء في الاستلام والتخزين والطهي — تفتيش سلامة الغذاء

مصطلحات فنون الطهي المهنية ومهارات فريق المطبخ الأساسية

- التجهيز المسبق — إعداد المكونات والأدوات والمحطة بالكامل قبل الخدمة حتى يسير الطهي دون تأخير.
- فريق المطبخ الكلاسيكي — نظام الأدوار المتدرجة في المطبخ من الرئيس التنفيذي للطهاة إلى الطاهي المساعد، لكل منها محطة محددة.
- الصلصات الأم — الصلصات الأساسية الخمس في الطبخ الكلاسيكي التي تشتق منها صلصات كثيرة أخرى.
- قطعة الجوليان — قطعة سكين كلاسيكية تنتج شرائح رفيعة متساوية كأعواد الثقاب، تستخدم للزينة والطهي السريع.
- الطهي بالتشويح والتغطية — أسلوب مركب يحمر الطعام ثم يطهوه ببطء في وعاء مغطى مع سائل.
- التلوث المتبادل — انتقال البكتيريا الضارة أو مسببات الحساسية من طعام أو سطح أو أداة إلى أخرى.

فنون الطهي المهنية ومهارات فريق المطبخ يوما بيوم

اليوم 1: المطبخ المهني وفريق المطبخ

- أدوار فريق المطبخ من الرئيس التنفيذي للطهاة إلى الطاهي المساعد — مسؤوليات المحطات
- تصميم المطبخ وأقسامه وتدفق العمل — الحركة والسلامة
- السلوك المهني والزي والانضباط في المواعيد — توقعات الفريق
- اختيار معدات المطبخ والعناية بها — جاهزية المحطة
- مقارنة مطابخ الفنادق والمطاعم والتموين — المسارات المهنية

اليوم 2: مهارات السكين وتجهيز الخضروات

- اختيار السكين وشحذها والتعامل الآمن معها — منع الإصابات
- القطعات الكلاسيكية من الجوليان إلى البرونواز — اتساق الزينة
- غسل الخضروات وتقشيرها وتشكيلها — المردود والعرض
- تجهيز الأعشاب والمنكهات العطرية — قاعدة النكهة
- تمارين السرعة والدقة على منتجات متنوعة — الجاهزية للخدمة

اليوم 3: المرق والحساء والصلصات الأم

- إنتاج المرق الأبيض والبني ومرق السمك — أسس الصلصات
- الصلصات الأم الخمس ونسب الرو — الذخيرة الكلاسيكية
- الصلصات المشتقة للحوم والأسماك والخضروات — تنوع القائمة
- الحساء الصافي والكثيف والمهروس — خيارات المقبلات
- حفظ الصلصات وإعادة تسخينها — جودة الخدمة

اليوم 4: أساليب الطهي بالحرارة الجافة

- تحمير اللحوم والدواجن في الفرن مع الإراحة — العصارة والتقطيع
- الشواء على الشبكة والصاج للبروتينات — العلامات ودرجة النضج
- التشويح والقلي في المقلاة — اللون والقوام
- القلي العميق مع ضبط حرارة الزيت — القرمشة والسلامة
- اختبار النضج باللمس والمجس — نتائج متسقة

اليوم 5: أساليب الطهي الرطب والمركب

- سلق الأسماك والبيض والدواجن على نار هادئة — القوام الرقيق
- طهي الخضروات والحبوب بالبخار — الحفاظ على العناصر الغذائية
- الطهي البطيء للقطع القاسية — الطراوة
- سلق المعكرونة والأرز والبقوليات — التوقيت الدقيق
- الطهي بالدفعات لكميات الولائم — حجم الإنتاج

اليوم 6: أساسيات اللحوم والدواجن والأسماك

- القطع الرئيسية واستخداماتها في الطهي — اختيار القطعة
- ربط الدجاج الكامل وتقطيعه — تجهيز الحصص
- تفليه السمك ونزع عظامه الدقيقة — العرض والسلامة
- التتبيلات وأساليب التتبيل — تطوير النكهة
- ضبط الحصص بالوزن — الوعي بالتكلفة

اليوم 7: أساسيات الخبز والمعجنات

- عجين الخبز والعجن والتخمير — اللب والقشرة
- العجين القصير والحلو وعجين الشو — الاستخدام الحلو والمالح
- الكعك والإسفنج وطرق الخفق بالزبدة — ضبط القوام
- الكسترد والكريمات والموس البسيط — لبنات الحلويات
- الوزن الدقيق وإدارة الفرن — اتساق الخبز

اليوم 8: نظافة الغذاء وسلامة المطبخ

- مبادئ HACCP للطهاة المبتدئين — الممارسة الآمنة اليومية
- الاستلام والتوسيم وتدوير المخزون — سلامة التخزين
- منع التلوث المتبادل وضبط مسببات الحساسية — حماية الضيف
- جداول التنظيف والنظافة الشخصية — الجاهزية للتفتيش
- السلامة من الحرائق والحروق والرفع اليدوي — منع الإصابات

اليوم 9: التقديم والتوقيت والخدمة

- تكوين الطبق وتوازن الحصص — الجاذبية البصرية
- توقيت المحطة ونداءات الطلبات — إيقاع الخدمة
- التواصل عند منصة التسليم — تنسيق فريق المطبخ
- أنماط خدمة الإفطار والغداء والولائم — تخطيط المناوبات
- التذوق وفحص التتبيل والملاحظات — ضبط الجودة

اليوم 10: ممارسة خطة المحطة وقائمة الأطباق الثلاثة

- تطبيق عمل السكين والتجهيز المسبق على محطة مختارة — خطة التحضير
- تطبيق الصلصات وأساليب الطهي على القائمة — تنفيذ الأطباق
- تطبيق أساسيات المعجنات على طبق الحلوى — توازن القائمة
- تطبيق روتين النظافة والتوقيت على الخدمة — التنفيذ الآمن
- إكمال خطة التجهيز المسبق للمحطة وقائمة الأطباق الثلاثة — تقييم رئيس الطهاة

تطبيق فنون الطهي المهنية ومهارات فريق المطبخ بعد الدورة

- كتابة قائمة فحص للتجهيز المسبق لقسم المشارك نفسه والاتفاق عليها مع مساعد رئيس الطهاة قبل الخدمة التالية
- تحضير الصلصات الأم الخمس تحت الإشراف وتسجيل الأوزان والتوقيتات وملاحظات التذوق في سجل وصفات شخصي

أسئلة حول فنون الطهي المهنية ومهارات فريق المطبخ

ما فنون الطهي المهنية ومهارات فريق المطبخ ولماذا تهم الآن؟

فنون الطهي المهنية ومهارات فريق المطبخ هي عمل السكين وأساليب الطهي الكلاسيكية والصلصات وأساسيات المعجنات والنظافة وروتين المحطة التي يحتاجها الطاهي في المطبخ المهني. وتهم الآن لأن الدوران الوظيفي المرتفع يترك المطابخ بلا طهاة جاهزين للخدمة.

من الأدوار الأكثر استفادة من فنون الطهي المهنية ومهارات فريق المطبخ؟

يستفيد أكثر الطهاة المساعدون والطهاة المنضمون إلى مطابخ الفنادق والمطاعم ومشرفو التموين وطهاة الولائم ومدربو المطبخ. فكل منهم يحتاج إلى تقنية كلاسيكية موثوقة وانضباط في المحطة للعمل بأمان ضمن الفريق.

بم تختلف فنون الطهي المهنية ومهارات فريق المطبخ عن دورة في تقنيات الطهي الحديثة؟

دورة التقنيات الحديثة تخدم الطهاة ذوي الخبرة الذين يصقلون الطهي الدقيق والتقديم. أما هذا المجال فيبني الأسس الكلاسيكية أولا، من قطعات السكين والصلصات الأم إلى تنظيم المحطة وروتين النظافة، للطهاة في بداية مسيرتهم.

ماذا تعود به من فنون الطهي المهنية ومهارات فريق المطبخ؟

تعود بخطة تجهيز مسبق لمحطتك وقائمة من ثلاثة أطباق حضرتها بنفسك، مع الوصفات والتوقيتات وفحوص النظافة التي يستطيع رئيس الطهاة مراجعتها والبناء عليها.

فنون الطهي المهنية ومهارات فريق المطبخ: الطريق إلى الأمام

تحدد خطة التجهيز المسبق للمحطة وقائمة الأطباق الثلاثة أولا القسم الذي أصبح الطاهي جاهزا لإدارته والدعم الذي ما زال يحتاجه. ويستخدمها مساعدو رئيس الطهاة ومدربو المطبخ لتحديد أهداف التدريب وجدولة المناوبات. وبعد أول استخدام لها تستحق افتراضات التوقيت مراجعة ثانية، لأن سرعة الخدمة لا معرفة الوصفات هي ما يحدد الجاهزية.