JUPITER PRIME

Consulting • Training • Advisory

جوبيتر برايم للاستشارات والتدريب

كتيّب الدورة

دورة أساسيات المخبوزات والمعجنات

18 – 22 أكتوبر 2027

لندن

info@jupiterprime.uk

jupiterprime.uk

مسجّلة في المملكة المتحدة والمملكة العربية السعودية

دورة أساسيات المخبوزات والمعجنات

المرجع: 28459_756 **التاريخ:** 18 – 22 أكتوبر 2027 **المكان:** لندن **الرسوم:** GBP 5900

دورة أساسيات المخبوزات والمعجنات دورة تدريبية مدتها أسبوع لطهاة الحلويات المبتدئين وموظفي المخابز وفرق المطابخ الفندقية، يبني فيها كل مشارك ورقة إنتاج مخبز محسوبة التكلفة. يتوقع الضيوف خبزا ومعجنات وحلويات متسقة في كل خدمة، بينما ترتفع تكلفة المكونات وتشتد متابعة سلامة الغذاء. وتقدم جوبيتر برايم للتدريب أساسيات المخبوزات والمعجنات بوصفها قاعدة الإنتاج المنتظم في قسم الحلويات.

لماذا تهم أساسيات المخبوزات والمعجنات الآن

ثلاث قوى تشكل عمل المخابز اليوم. يقارن الضيوف معجنات الإفطار والحلويات المقدمة في الأطباق وكعك المناسبات بما يرونه على الإنترنت، فيصبح الاتساق مطلوبا في كل منفذ. وتتقلب أسعار الدقيق والزبدة والشوكولاتة والألبان كثيرا، فيأكل سوء التحجيم والهدر هامش الربح سريعا. ويتوقع المفتشون والعملاء سلامة غذاء موثقة، لذا تستند الدورة إلى نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة HACCP مطبقا على التخمير والخبز والتبريد وحفظ الكريمات. وعند سوء التعامل مع هذه القوى تظهر الكيكات الهابطة والدفعات المهدورة وملاحظات السلامة.

المستفيدون من أساسيات المخبوزات والمعجنات

- الطهاة الذين يحضرون خبز الصباح والفينوازري ومعجنات الإفطار لبوفيهات الفنادق
- موظفو المخابز الذين يعجنون ويخمرون ويشكلون ويخبزون العجائن لمنافذ البيع
- طهاة الحلويات الذين يجمعون الكيك والتارت والحلويات المقدمة في الأطباق للولائم
- موظفو المطبخ الذين يحفظون الكريمات والكاسترد والحشوات ويضعون عليها البطاقات
- أعضاء الفريق المبتدئون الذين يزنون المكونات ويسجلون عائد كل دفعة

يستفيد قسم الحلويات في الفندق أو المنتجع أو مطبخ التموين أكثر عندما يحضر عدة أعضاء منه معا ويتفقون على مجموعة واحدة من الوصفات الأساسية.

قدرات أساسيات المخبوزات والمعجنات

يشرح المشاركون لماذا ترتفع العجينة ويتماسك الإسفنج ويتكاثف الكاسترد، ثم ينتجون كلا منها وفق معيار مكتوب.

- تطبيق نسب الخباز لتحجيم العجائن والخلطات — حجم الإنتاج لكل خدمة
- تقييم تكون الغلوتين والتخمير وانتفاخ الفرن — جودة الأرغفة والخبز الصغير في المنفذ
- بناء العجين المورق بطبقات زبدة متساوية — عائد الكرواسون وعجينة البف
- الموازنة بين طرق الخلط للكيك والإسفنج — القوام والحجم ومدة الصلاحية
- تحديد حدود الطهي والتبريد والحفظ للكريمات والكاسترد — سلامة الضيف وتقليل الهدر
- احتساب تكلفة الوصفة والعائد لكل حصة — تسعير القائمة لدى رئيس قسم الحلويات

مصطلحات أساسيات المخبوزات والمعجنات الأساسية

- نسبة الخباز — صيغة وصفة تذكر كل مكون نسبة إلى وزن الدقيق الكلي.
- تكون الغلوتين — الشبكة التي تتكون عند ترطيب بروتينات القمح وعجنها، فتمنح العجينة قوتها.
- التوريق — طي قالب زبدة داخل العجينة مرات متكررة لتكوين طبقات رقيقة متناوبة في الكرواسون وعجينة البف.
- طريقة الخفق بالكريمة — خفق الدهن مع السكر لحبس الهواء، فيكتسب الكيك لبابا خفيفا.
- الكريمة الباتيسيير — كاسترد يكثف بالنشا والبيض ويطهى حتى الغليان ويستخدم لحشو التارت والشو والمعجنات.
- نقطة التحكم الحرجة — خطوة في الإنتاج يطبق فيها إجراء رقابي لمنع خطر على سلامة الغذاء أو تقليله.

أساسيات المخبوزات والمعجنات يوما بيوم

اليوم 1: المكونات وعلم المخبز

- أنواع الدقيق ونسبة البروتين والرماد — مطابقة الدقيق مع المنتج
- وظائف السكر في التحمير والرطوبة — الحلاوة ومدة الصلاحية
- سلوك الدهون والسمن النباتي والزبدة — قرارات الطراوة والتورق
- البيض وعوامل الرفع والخميرة — قرارات البنية والارتفاع
- نسب الخباز وأوراق التحجيم — أحجام دفعات دقيقة

اليوم 2: العجائن والتخمير وإنتاج الخبز

- طريقة العجن المباشر والتخمير المسبق — الموازنة بين النكهة والتوقيت
- مراحل العجن واختبار النافذة — الحكم على جاهزية الغلوتين
- التحكم في التخمير الأول والتخمير النهائي — الحجم وجودة اللباب
- تشكيل الخبز الصغير والأرغفة والخبز الغني — معايير عرض البوفيه
- تحميل الفرن والبخار ودرجة الحرارة الداخلية — فحوص اكتمال الخبز

اليوم 3: العجين المورق وعجينة الشو

- تحضير قالب الزبدة وإدخاله في العجينة — اتساق الطبقات
- الطيات المفردة والمزدوجة مع الإراحة — انتفاخ الكرواسون وعجينة البف
- تشكيل الفينوازري ودهنه بالبيض — مظهر معجنات الإفطار
- طهي عجينة الشو وتشكيلها بالكيس — قوالب الإكلير والبروفيترول
- قواعد التارت من العجينة الهشة والحلوة — قرارات الخبز المسبق

اليوم 4: الكيك والإسفنج والكريمات وسلامة غذاء المخبز

- طرق الخفق بالكريمة والخفق بالبيض والخلط الواحد — اختيار قوام الكيك
- إنتاج إسفنج الجينواز والشيفون — تجميع الكيك متعدد الطبقات
- الكريمة الباتيسيير والكريمة الإنجليزية والغاناش — ثبات الحشوات والصلصات
- تحليل المخاطر وفق HACCP في المخبز — اختيار نقاط التحكم الحرجة
- سجلات التبريد والحفظ البارد والاحتفاظ — سلامة منتجات الكريمة

اليوم 5: ممارسة ورقة إنتاج المخبز محسوبة التكلفة

- احتساب تكلفة الوصفة واختبار العائد — تكلفة الحصة لكل صنف
- خطط دفعات العجائن والإسفنج المحجمة — الكمية اليومية لكل منفذ
- تجهيز المكونات وجدول الأفران — تسلسل الوردية
- فحص مسببات الحساسية وبطاقات الحشوات — دقة معلومات الضيف
- بناء ورقة إنتاج المخبز محسوبة التكلفة — اعتماد رئيس قسم الحلويات

تطبيق أساسيات المخبوزات والمعجنات بعد الدورة

- إعادة كتابة ثلاث وصفات من وصفات المطبخ بنسب الخباز واختبار دفعة محجمة واحدة مقابل عائدها المسجل.
- تحديد نقاط التحكم الحرجة للكريمات والكاسترد في قسم الحلويات وبدء سجل للتبريد والحفظ.

أسئلة حول أساسيات المخبوزات والمعجنات

ما أساسيات المخبوزات والمعجنات ولماذا تهم الآن؟

أساسيات المخبوزات والمعجنات هي علم المكونات وطرق العجائن والمعجنات والكيك والكريمات التي يقوم عليها كل منتج في المخبز. وتهم الآن لأن الضيوف يتوقعون جودة ثابتة بينما ترتفع تكلفة المكونات وتزداد فحوص سلامة الغذاء.

من يستفيد أكثر من أساسيات المخبوزات والمعجنات؟

يستفيد أكثر طهاة الحلويات المبتدئون وموظفو المخابز وأعضاء فرق المطابخ الفندقية. فكل من يعجن العجائن أو يورق المعجنات أو يحفظ الكريمات يستخدم هذه الطرق في كل وردية.

كيف تختلف دورة أساسيات المخبوزات والمعجنات عن دورة متقدمة في فنون الحلويات؟

تبني دورة الأساسيات الطرق القاعدية وأسبابها. أما الدورة المتقدمة في فنون الحلويات فتنتقل إلى مجسمات الشوكولاتة والسكر والأنتريميه وتصميم الحلويات المقدمة في الأطباق، وكلها تعتمد على الأساسيات المقدمة هنا.

ماذا تعود به من تدريب أساسيات المخبوزات والمعجنات؟

تعود بوصفات أساسية محجمة وسجلات HACCP للكريمات والكاسترد وورقة إنتاج محسوبة التكلفة لمنفذك.

أساسيات المخبوزات والمعجنات: الطريق إلى الأمام

تحدد ورقة إنتاج المخبز محسوبة التكلفة لكل منتج وصفته المحجمة وعائده وتكلفة الحصة وموعده في الفرن. وأول استخدام لها هو تحديد كميات الدفعات للأسبوع التالي لكل منفذ. ويستخدمها رؤساء أقسام الحلويات والخبازون وموظفو المشتريات يوميا. وبعد شهرها الأول تستحق أرقام العائد والهدر المراجعة لمعرفة الوصفات التي تحتاج إعادة تحجيم أو مكونا أقل تكلفة.