JUPITER PRIME
Consulting • Training • Advisory
جوبيتر برايم للاستشارات والتدريب

كتيّب الدورة

دورة حلويات الأطباق والشوكولاتة وأعمال السكر

28 فبراير – 4 مارس 2027
أونلاين

info@jupiterprime.uk
jupiterprime.uk
مسجّلة في المملكة المتحدة والمملكة العربية السعودية

دورة حلويات الأطباق والشوكولاتة وأعمال السكر

المرجع: 765_28849 **التاريخ:** 28 فبراير – 4 مارس 2027 **المكان:** أونلاين **الرسوم:** GBP 2900

دورة حلويات الأطباق والشوكولاتة وأعمال السكر دورة تدريبية مدتها أسبوع لطهاة أقسام الحلويات ومطوري قوائم الحلويات وفرق حلويات الولائم، يبني فيها كل مشارك قائمة حلويات أطباق موسمية. يحكم الضيوف اليوم على المطعم أو الحفل من طبقه الأخير، بينما تضغط تكلفة الكاكاو والسكر وسرعة الخدمة على كل طبق. وتتناول جوبيتر برايم للتدريب حلويات الأطباق والشوكولاتة وأعمال السكر بوصفها الحرفة التي تحول ركن الحلويات إلى بصمة مميزة للمنشأة.

لماذا تهم حلويات الأطباق والشوكولاتة وأعمال السكر الآن

ثلاثة ضغوط تلتقي عند منصة تقديم الحلويات. يصور الضيوف الطبق الأخير وينشرونه، فيحمل التكوين والارتفاع سمعة المكان. وتتقلب أسعار شوكولاتة الكوفرتور والأيزومالت والفاكهة الطازجة مع المواسم، فتخسر القائمة التي تهمل تكلفة الطبق الواحد في كل حفل زفاف وعشاء رسمي. وتتطلب أحجام الولائم حلويات تحافظ على شكلها لمئات الضيوف، ويحكم نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة HACCP طريقة تبريد الموس والتلبيسات ومكونات الكريمة وتجميدها وحفظها قبل الخدمة.

المستفيدون من حلويات الأطباق والشوكولاتة وأعمال السكر

- الطهاة الذين يديرون ركن الحلويات ويقدمون أطباق القائمة المفردة أثناء الخدمة
- المطورون الذين يكتبون قوائم الحلويات الموسمية ويختبرون أفكار أطباق جديدة
- طهاة حلويات الولائم الذين ينتجون الأنتريميه والحلويات الصغيرة للمناسبات الكبيرة
- مختصو الشوكولاتة والسكاكر الذين يلطفون الشوكولاتة ويصبونها في القوالب ويشطبون البرالين
- قادة الأقسام الذين يحسبون تكلفة وصفات الحلويات ويوجهون فريق الخدمة بشأن مسببات الحساسية

يستفيد أكثر فريق الحلويات في الفندق الذي يخدم المطاعم والولائم معا عندما يحضر قادة أركانه الدورة سويا.

قدرات حلويات الأطباق والشوكولاتة وأعمال السكر

ينتقل المشاركون من المكون المنفرد إلى الطبق المكتمل، مع الحكم على القوام والحرارة والتوازن البصري.

- تصميم حلويات أطباق توازن بين القرمشة والكريمة والحموضة والحرارة — قائمة الحلويات المفردة
- تطبيق منحنيات التلطيف على الشوكولاتة الداكنة والحليب والبيضاء — اللمعان والقصفة للقطع المقولبة
- بناء زخارف السكر المسحوب والمصبوب والمنفوخ والأيزومالت — خيارات المجسمات وزينة الأطباق
- تجميع الأنتريميه المغطاة بالتلبيس اللامع والحلويات الصغيرة بأحجام الولائم — جداول إنتاج المناسبات
- احتساب تكلفة الطبق الواحد ومزيج قائمة الحلويات — التسعير مع رئيس الطهاة التنفيذي
- تحديد حدود التبريد والتجميد والحفظ لمكونات الموس — سلامة الضيف وتوقيت الخدمة

مصطلحات حلويات الأطباق والشوكولاتة وأعمال السكر الأساسية

- تلطيف الشوكولاتة — تسخين الشوكولاتة وتبريدها بدقة لتتكون بلورات زبدة كاكاو مستقرة تمنح اللمعان والقصفة وسهولة الفك من القالب.
- الكوفرتور — شوكولاتة غنية بزبدة الكاكاو مخصصة للتغطية والقولبة وأعمال الحلويات الدقيقة.
- الأيزومالت — بديل للسكر يقاوم الرطوبة والتبلور، ويفضل لزخارف السكر المسحوب والمصبوب.
- الأنتريميه — حلوى متعددة الطبقات من الموس والحشوة الداخلية والإسفنج والطبقة المقرمشة، تغطى غالبا بتلبيس لامع كالمرآة.
- الحلويات الصغيرة — قطع حلوى ومعجنات بحجم اللقمة تقدم بعد الوجبة أو على طاولات حلويات الولائم.
- هندسة القائمة — تصنيف كل حلوى حسب شعبيتها وهامش ربحها لتقرير ما يبقى أو يعدل أو يحذف.

حلويات الأطباق والشوكولاتة وأعمال السكر يوما بيوم

اليوم 1: اتجاهات الحلويات وتكوين الطبق والنكهة

- تقويم المنتجات الموسمية وتوافق النكهات — اتجاه القائمة
- تباين القوام وتدرج الحرارة — قرارات بنية الطبق
- اللون والارتفاع والمساحة الفارغة — التوازن البصري في الطبق
- الصلصات والجل والتويل والفتات — اختيار مكونات كل طبق
- منطق التقديم في المطعم مقابل الولائم — الموازنة مع سرعة الخدمة

اليوم 2: تلطيف الشوكولاتة والقولبة

- طريقة البذر والتلطيف على الرخام وآلات التلطيف — اختيار الطريقة حسب الكمية
- منحنيات تلطيف الداكنة والحليب والبيضاء — فحوص استقرار البلورات
- قولبة القشور وحشوات الغاناش — مدة صلاحية البرالين
- زخارف الشوكولاتة والطباعة واللفائف — اتساق الزينة
- تشخيص التزهر الدهني والتزهر السكري — قرارات ظروف التخزين

اليوم 3: أعمال السكر وزخارف المجسمات

- مراحل طهي السكر والتحكم بميزان الحرارة — اختيار الشراب السكري المناسب
- قطع الأيزومالت والسكر المصبوب — خيارات مقاومة الرطوبة
- أشرطة وكرات السكر المسحوب والمنفوخ — جدوى المجسمات
- أقفاص الكراميل والسكر المغزول والنوقة — خيارات زينة الطبق
- تجميع المجسمات وثباتها أثناء النقل — مخاطر عرض الولائم

اليوم 4: الأنتريميه والحلويات الصغيرة وإنتاج الولائم

- قواعد الموس والحشوات الداخلية والبافاروا — الثبات عند التجميد والإذابة
- التلبيس اللامع والرش المخملي — معايير جودة السطح
- الحلويات الصغيرة الجافة والمزججة والطازجة — تشكيلة طاولة الولائم
- ضوابط HACCP للحلويات المجمدة والمبردة — حدود مدة الحفظ
- جدولة الدفعات لأعداد الضيوف الكبيرة — سعة المجمدات والمبردات السريعة

اليوم 5: ممارسة قائمة حلويات الأطباق الموسمية

- هندسة قائمة الحلويات حسب الهامش والشعبية — قرارات الإبقاء أو الاستبدال
- تكلفة الطبق لمكونات الشوكولاتة والسكر — التسعير النهائي
- تجارب التقديم بزينة الشوكولاتة والسكر — اعتماد العرض
- مصفوفة مسببات الحساسية وملاحظات إحاطة الخدمة — دقة معلومات الصالة
- عرض قائمة حلويات الأطباق الموسمية — اعتماد رئيس الطهاة التنفيذي

تطبيق حلويات الأطباق والشوكولاتة وأعمال السكر بعد الدورة

- تصنيف قائمة الحلويات الحالية بهندسة القائمة واستبدال طبق منخفض الهامش بتصميم موسمي يختبر أثناء الخدمة.
- إعداد سجل للتلطيف وروتين لفحص التزهر في ركن الشوكولاتة، وتدريب زميل على تشغيله.

أسئلة حول حلويات الأطباق والشوكولاتة وأعمال السكر

ما حلويات الأطباق والشوكولاتة وأعمال السكر ولماذا تهم الآن؟

هي حرف التشطيب في قسم الحلويات، أي تكوين الحلوى في الطبق وتلطيف الكوفرتور وتشكيل زخارف السكر. وتهم الآن لأن الضيوف ينشرون صور الحلويات على نطاق واسع، ولأن تكلفة المكونات تجعل القائمة غير المدروسة خاسرة.

من يستفيد أكثر من تدريب حلويات الأطباق والشوكولاتة وأعمال السكر؟

يستفيد أكثر طهاة أقسام الحلويات ومطورو قوائم الحلويات وطهاة حلويات الولائم.

كيف يختلف تدريب حلويات الأطباق والشوكولاتة وأعمال السكر عن دورة أساسيات المخبوزات؟

تغطي دورة الأساسيات العجائن والخبز والعجين المورق والكريمات القاعدية. أما هذه الدورة فتفترض تلك الأسس وتنتقل إلى تكوين الطبق والتلطيف وزخارف الأيزومالت والأنتريميه اللامعة وهندسة قوائم الحلويات للمطاعم والولائم.

ماذا تعود به من تدريب حلويات الأطباق والشوكولاتة وأعمال السكر؟

تعود بقائمة حلويات موسمية محسوبة التكلفة، وروتين للتلطيف وفحص التزهر في ركن الشوكولاتة، وجداول إنتاج الأنتريميه والحلويات الصغيرة للولائم.

حلويات الأطباق والشوكولاتة وأعمال السكر: الطريق إلى الأمام

تحدد قائمة حلويات الأطباق الموسمية كل طبق بمكوناته وزينته وتكلفته ومسببات الحساسية فيه. وأول استخدام لها هو تقرير الحلويات التي تطلق في الموسم القادم وتلك التي تسحب من القائمة. ويعتمد عليها طهاة الحلويات ورؤساء الطهاة التنفيذيون ومخططو الولائم. وبعد موسم واحد يستحق مزيج المبيعات وهدر الأطباق مراجعة ثانية.