



وزارة التربية والتعليم والتعليم الفني

الادارة المركزية لمدارس التعليم الفني

دليل برامج التعليم الفني ذات المناهج المبنية علي منهجية الجدارات المطلوبة في سوق العمل

Competence Based Education

التعليم الفندقى



2023

برنامج فني إنتاج الأغذية طاهي

٣

سنوات الدراسة

عدد الساعات

وصف المهنة



- الطاهي شخص مهني يقوم بإعداد الطعام ويعمل كجزء من فريق المطبخ في فندق أو مطعم أو منشأة مماثلة على المستوى الأساسي، ويكون مسئولاً عن ترتيب وتزويد المحطات بجميع اللوازم الضرورية، وتجهيز الطعام للخدمة.

وحدات البرنامج الفندقي

الصف الدراسي الثالث

- إعداد المعجنات والمكرونات
- إعداد البقول والحبوب
- إعداد المخبوزات والحلويات البسيطة
- إعداد البيض
- تنظيف المعدات ومنطقة العمل
- غلق المطبخ

الصف الدراسي الثاني

- الحفاظ على سلامة الأغذية
- تجهيز وتخزين الشوربات والصلصات
- إعداد وتخزين السلطات والمشهيات
- إعداد الفواكه والخضروات
- إعداد الأسماك والمأكولات البحرية
- تجهيز وطهي وتخزين اللحوم/ الدواجن

الصف الدراسي الأول

- خدمة العملاء
- الوعي السياحي
- مقدمة عن صناعة السياحة والضيافة
- مدخل إلى قطاع الغرف/إشراف داخلي
- فريق العمل
- أساسيات الصحة والسلامة للطاهي

- يعمل الطاهي في قطاع السياحة في الفنادق من فنادق الخمس نجوم إلى الفنادق نجمة واحدة، والمنتجعات، وفنادق المدينة، والسفن العائمة. ويتراوح ذلك من المشروعات الصغيرة إلى سلاسل الفنادق متعددة الجنسيات الكبيرة جداً

السياق المهني



- خريج هذا البرنامج يعمل في الفنادق – الشركات.

أماكن العمل



- يلعب الطاهي دوراً أساسياً في نظافة المطبخ عن طريق التنظيف قبل وأثناء وبعد خدمة الطهي. والطاهي أيضاً مسئولاً عن عناصر قائمة الطهي بالتعاون مع موظفي المطبخ.
- الانضباط في المواعيد والالتزام بالتعليمات.
- القدرة على توزيع المهتم والقيادة.
- النظافة الشخصية والعامة.
- الوقوف لفترات طويلة.

المهارات الفنية

المطلوبة



برنامج فني الإشراف الداخلي مشرف الغرف

٣

سنوات الدراسة

عدد الساعات

وصف المهنة

- يعمل موظف خدمة الإشراف الداخلي في فندق أو مؤسسة مشابهة، ويكون مسئول عن تنظيف وخدمة الأماكن العامة في مؤسسات الضيافة وغرف وحمامات النزلاء.



وحدات البرنامج الفندقي

الصف الدراسي الثالث

- التعامل مع تنظيف وكى ملابس النزلاء
- خدمة المناطق العامة
- خدمة الحمامات العامة.
- إغلاق منطقة الخدمة
- التسليم في نهاية الوردية.

الصف الدراسي الثاني

- خدمة غرف النزلاء
- خدمة الحمامات
- خدمة ترتيب الغرف مساء
- تنظيف نوافذ الغرف
- التنظيف العميق للغرفة.

الصف الدراسي الأول

- خدمة العملاء
- الوعي السياحي
- مقدمة عن صناعة السياحة والضيافة
- مدخل إلى قطاع الغرف /إشراف داخلي
- اعداد وخدمة الاغذية والمشروبات
- فريق العمل
- أساسيات الصحة والنظافة العامة لمشرف الغرف

- يعمل موظف الإشراف الداخلي في قطاع السياحة في الفنادق من فنادق الخمس نجوم إلى الفنادق نجمة واحدة، والمنتجعات، وفنادق المدينة، والسفن العائمة أو أي مؤسسات إقامة مشابهة.

السياق المهني

- خريج هذا البرنامج يعمل في الفنادق – الشركات.

أماكن العمل

- الانضباط في المواعيد والالتزام بالتعليمات.
- القدرة علي توزيع المهتم والقيادة .
- النظافة الشخصية والعامة.
- تطبيق معايير السلامة والصحة المهنية .
- حسن التعامل مع العملاء.

المهارات الفنية

المطلوبة



٣

سنوات الدراسة

عدد الساعات

برنامج فني خدمة الأغذية والمشروبات المضيف

وصف المهنة



- يكون المضيف مسئولاً عن إعداد وترتيب ونظافة منطقة تناول العملاء/الزلاء للطعام. فهو/ هي يرحب بالعملاء ويجلسهم، ويقدم المعلومات والنصائح بشأن قائمة الأطعمة وفقاً للمعايير والمواصفات للمؤسسة، ويأخذ الطلبات، ويقدم الأغذية والمشروبات، فضلاً عن تقديم خدمات الوجبات السريعة/ التيك أوي

وحدات البرنامج الفندقي

الصف الدراسي الثالث

- خدمة المشروبات
- دعم التحضير والتقديم أثناء البوفيه
- إعداد ومعالجة فاتورة العميل.
- إغلاق مناطق تناول الطعام ومناطق الخدمة بعد الخدمة.

الصف الدراسي الثاني

- الترحيب بالعملاء واستقبالهم وأخذ طلبات العملاء
- تقديم طلبات العملاء.

الصف الدراسي الأول

- خدمة العملاء
- الوعي السياحي
- مقدمة عن صناعة السياحة والضيافة
- مدخل إلى قطاع الغرف /إشراف داخلي
- إعداد وخدمة الاغذية والمشروبات
- فريق العمل
- أساسيات الصحة والسلامة للمضيف

- يكون المضيف مسئولاً عن إجراء الحجوزات الداخلية للأغذية والمشروبات والترويج للمنتجات المحلية وأماكن الجذب السياحي للعملاء وإعداد فواتير العملاء والقيام بعملية تحصيل النقود.

السياق المهني



- يعمل المضيف في قطاع السياحة في الفنادق والمطاعم والنوادي والمؤسسات المماثلة من المشروعات الصغيرة التي يديرها أفراد إلى سلاسل الفنادق متعددة الجنسيات الكبيرة جداً..

أماكن العمل



- الانضباط في المواعيد والالتزام بالتعليمات.
- القدرة على توزيع المهتم والقيادة .
- النظافة الشخصية والعامة.
- تطبيق معايير السلامة والصحة المهنية .
- حسن التعامل مع العملاء.

المهارات الفنية



المطلوبة



برنامج فني البارستا

٣

سنوات الدراسة

عدد الساعات

خريج فني البارستا يعمل في اعداد وتصنيع المشروبات الساخنة والباردة الغير كحولية

وصف المهنة



وحدات البرنامج الفندقي



الصف الدراسي الثالث

- خدمة المشروبات
- دعم التحضير
- والتقديم أثناء البوفيه
- إعداد ومعالجة
- فاتورة العميل.
- إغلاق مناطق تناول
- الطعام ومناطق
- الخدمة بعد الخدمة.

الصف الدراسي الثاني

- الترحيب بالعملاء واخذ
- الطلبات
- المهارات الاساسية لتقدم
- طلبات الضيوف
- انماط الخدمة المختلفة
- الحاسب الالي / access
- it & internet
- المحاسبة الفندقية

الصف الدراسي الاول

- الوعي السياحي
- خدمة العملاء
- مقدمة عن الاغذية والمشروبات
- مقدمة عن السياحة والضيافة
- مدخل الى قطاع الغرف / الاشراف
- الداخلي
- العمل في فريق
- اساسيات الصحة والسلامة
- للمضيف
- تحضير المطعم لتقديم الخدمة
- الحاسب الالي / word / excel
- المحاسبة المالية

خريج هذا البرنامج يعمل في اعداد وتصنيع المشروبات الساخنة والباردة الغير كحولية بالفنادق والمطاعم والمؤسسات التي تقدم الخدمة وايضا يعمل في اماكن تقديم المشروبات (coffee shop) يضمن جودة الخدمة المقدمة عن طريق الربط بين انتاج الأغذية في المطبخ والخدمة المقدمة في منطقة تناول وتقديم الطعام

السياق المهني

أماكن العمل

المهارات الفنية

المطلوبة

- القدرة على العمل ضمن فريق لتلبية طلبات العملاء ورضائهم
- معرفة كيفية تجهيز وتحضير مناطق الخدمة قبل العمل
- الالمام بكيفية استقبال واصطحاب واجلاس العملاء واخذ طلباتهم
- معرفة كيفية استخدام ادوات ومعدات اعداد المشروبات وخدمة العملاء
- اعداد وتحضير وتجهيز وتزيين وتقديم القهوة والمشروبات الساخنة
- اعداد وتحضير وتجهيز وتزيين وتقديم المشروبات الباردة والكوكيتيلات الغير كحولية
- معرفة اجراءات تجهيز فاتورة العملاء وتقديمها وتوديع العميل
- القدرة على اغلاق الاجهزة والمعدات واغلاق مناطق الخدمة بعد انتهاء الوردية