



مؤسسة التدريب المهني  
مديرية المناهج والبرامج  
والامتحانات  
قسم البرامج والمناهج

اسم البرنامج : مهارات انتاج و خدمة الطعام  
والشراب والايواء  
المستوى : الماهر

معلومات عامة	
مهارات انتاج و خدمة الطعام والشراب والايواء	2- اسم البرنامج :
الثاني (الماهر)	3- المستوى المهني :
1400 ساعة	4- مدة البرنامج :
5- شروط الالتحاق بالبرنامج :	
5-1 العمر : 16 سنة	
5-2 : المؤهل العلمي : انهاء الصف العاشر	
5-3 أخرى / المقابلة الشخصية	
6- نمط تنفيذ البرنامج : (مشارك )	
7- مدة البرنامج ( 2 ) فصل ( ) ساعة * ( 1400 )	
8- فترة التدريب المتخصص ( ) فصل ( 900 ) ساعة	
8-1 فترة التأسيس العام ( ) اسبوع ( 0 ) ساعة	
8-3 علوم المهنة ( 217 ) ساعة	
8-4 التدريب العملي ( 421 ) ساعة	
8-5 التدريب الميداني ( 0 ) ساعة	
8-6 المهارات الحياتية واللغة الانجليزية المتخصصة ( 262 ) ساعة *	
9- فترة الخبرة ( 1 ) فصل ( 500 ) ساعة 4 أشهر **	
*اللغة الإنجليزية تشمل 3 محطات (خدمة الطعام + الإنتاج + الايواء)	
**تبدأ فترة الخبرة في مواقع العمل اعتبارا من بداية الأسبوع التدريبي 31	

10 أ – الوصف المختصر :

يعمل منفرداً أو تحت إشراف طاهي/ عام وتحت إشراف نادل عام ويقوم بتجهيز مواد الأطعمة الشرقية، وطهي الأطعمة الشرقية، ويقوم بتجهيز مواد الأطعمة الغربية، وطهي الأطعمة الغربية وتجهيزها للتقديم، وتنظيف المطبخ والأدوات، يعمل تحت إشراف نادل عام ويقوم بترتيب صالة الطعام وتأمين الخدمة فيها، وتطبيق إجراءات وتعليمات السلامة والصحة المهنية والعامة

10 ب – الوصف التفصيلي: تحديد كميات الطعام، وتحديد الأنواع، وإعداد الأطعمة الشرقية والغربية في

الفنادق والمطاعم وأماكن الحفلات. سلق وطهي الأطعمة الشرقية، مثل: المحاشي والمقاديم والفوارغ وصيدية السمك بالرز والملوخية والشيش برك (مع اللبن) وكبسة الرز البخاري والبرياني والجريش، وشي لحم الضأن والدجاج التي توضع مع الكبسة، وشي السمك الذي يوضع مع الصيدية، وتحضير الكبة بالصينية وشيها في الفرن. ، طهي بعض الأصناف الغربية، مثل: الأصناف الفرنسية والإيطالية والإسبانية والروسية بأسمائها كاللذانيا وأصناف السباغيتي والشكروت والكردون بلو والشاتوبريون والبايلا والستروغنوف، وإعداد وتحضير السلطات الغربية كالسلطة الروسية أو اليونانية، وإعداد بعض الشوربات الغربية كشوربة البصل أو شوربة السمك (بويابيز)، وإعداد الصلصات الخاصة بالأطعمة التي يحضرها. تجهيز الأكلات بعد نضوجها، ووضعها في الأواني المناسبة، وتغليفها وتقديمها ساخنة للزبائن. الإشراف على غسل الصحون والمواعين، ومراقبة تنظيف المطبخ.

تلميع الأواني المعدة للاستعمال كالصحون والكؤوس والسكاكين والملاعق والشوك والتأكد من نظافتها، وترتيب الطاولات، ووضع الشراشف 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 انتهاء الطعام، ونقلها إلى المطبخ، وتغيير الشراشف الوسخة بأخرى نظيفة، وتنظيف صالة الطعام. تطبيق إجراءات وتعليمات السلامة والصحة المهنية والعامة