

مؤسسة التدريب المهني
مديرية المناهج والبرامج والامتحانات
قسم البرامج والمناهج

اسم البرنامج : طاهي /أطعمة غربية

مستوى البرنامج : ماهر

معلومات عامة		
2- اسم البرنامج	:	طاهي /أطعمة غربية
3- المستوى المهني	:	ماهر
4- مدة البرنامج	:	1400 ساعة
5- شروط الالتحاق بالبرنامج : انهاء الصف العاشر		
5-1 العمر : أن لا يقل عن 17 سنة عند الالتحاق بالبرنامج		
5-2 : المؤهل العلمي :		
5-3 أخرى / حدد: لائق صحياً		
6- نمط تنفيذ البرنامج : (مؤسسي ، <u>مشترك</u> ، موقع عمل)		
7- مدة البرنامج (2) فصل (1400)		
8- فترة التدريب المتخصص (541) ساعة		
8-1 فترة التأسيس العام (-) ساعة		
8-2 فترة التأسيس الخاص (25) ساعة		
8-3 علوم المهنة (151) ساعة		
8-4 التدريب العملي (290) ساعة		
8-5 مهارات استخدامية (75) ساعة		
9- فترة الخبرة (859) ساعة		

10- وصف العمل / حسب التصنيف العربي المعياري للمهن

10 أ – الوصف المختصر : يعمل منفرداً أو تحت اشراف طاهي عام ويقوم بتجهيز مواد الاطعمة الغربية، وطهي الاطعمة الغربية ، وتحضيرها للتقديم ،وتنظيف المطبخ والادوات ، وتطبيق إجراءات وتعليمات السلامة والصحة المهنية والعامه .

10 ب – الوصف التفصيلي : تحديد كميات الطعام ،وتحديد الانواع ،واعداد الاطعمة الغربية في الفنادق والمطاعم وأماكن الحفلات ،طهي بعض الاصناف الغربية مثل :الاصناف الفرنسية والايطالية والاسبانية والروسية بأسمائها كاللازانيا واصناف السباغيتي والشكروت والكردون بلو والشاتوبريون والبايلا والستروغنوف ،واعداد وتحضير السلطات الغربية كالسلطة الروسية أو اليونانية ، وأعداد بعض الشوربات الغربية كشوربة البصل أو شوربة السمك (بويابيز) ،وأعداد الصلصات الخاصة بالاطعمة التي يحضرها ،تجهيز الاكلات بعد نضوجها ،ووضعها في ألوانى المناسبة ،وتغليفها وتقديمها ساخنة للزبائن ،الاشراف على غسل الصحون والمواعين ،ومراقبة تنظيف المطبخ ، تطبيق إجراءات وتعليمات السلامة والصحة المهنية والعامه .