



مؤسسة التدريب المهني
مديرية المناهج والبرامج والامتحانات

اسم البرنامج : مساعد طاهي

مستوى البرنامج : محدد مهارات

| معلومات عامة | | |
|--|---|-------------|
| 2- اسم البرنامج | : | مساعد ظاهي |
| 3- المستوى المهني | : | محدد مهارات |
| 4- مدة البرنامج | : | 350 ساعة |
| 5- شروط الالتحاق بالبرنامج: أ | | |
| 5-1 العمر : أن لا يقل عن 16 سنة عند الالتحاق بالبرنامج | | |
| 5-2 : المؤهل العلمي : عاشر | | |
| 5-3 أخرى / حدد: لائق صحياً ،خالي من الامراض المعدية | | |
| 6- نمط تنفيذ البرنامج : (مؤسسي ، مشترك ، موقع عمل) | | |
| 7- مدة البرنامج (1) فصل (*) 350 ساعة | | |
| 8- فترة التدريب المتخصص (350) ساعة | | |
| 8-1 فترة التأسيس العام (-) ساعة | | |
| 8-2 فترة التأسيس الخاص (0) ساعة | | |
| 8-3 علوم المهنة (121) ساعة | | |
| 8-4 التدريب العملي (189) ساعة | | |
| 8-5 مهارات استخدامية (40) ساعة (* *) | | |
| 9- فترة الخبرة (-) ساعة | | |

10 أ - الوصف المختصر .:

يعمل تحت إشراف طاهي عام، ويقوم بتجهيز المواد الأولية للطهي، ومساعدة الطاهي في إعداد بعض مكونات الوجبات، وتنفيذ برامج النظافة لآلات، ومعدات الطهي، وتطبيق إجراءات السلامة والصحة المهنية .

10 ب - الوصف التفصيلي:

1. إحضار الطلبيات من المستودعات .
2. فرز الخضار، والفاكهة، وحفظها بطريقة سليمة .
3. تنظيف، وتعقيم الخضار، والفاكهة .
4. تقطيع، وتقسير الخضار، والفاكهة .
5. تجهيز اللحوم حسب طلب الطاهي (غسل / تذويب / تجميد)... الخ .
6. إعداد بعض مكونات الوجبات (سلق / قلي / الخ) .
7. تنظيف، وترتيب الثلاجات، والمستودعات التابعة للمطبخ .
8. تنفيذ برامج النظافة لآلات، ومعدات الطهي.
9. تطبيق إجراءات السلامة والصحة المهنية