

# برامج زادك





## المحتويات

- 02 ..... الدبلوم السعودي السويسري في فن الطهي —
- 03 ..... المحتوى الدراسي للدبلوم —
- 05 ..... البرنامج المكثف في فن الطهي —
- 06 ..... المحتوى الدراسي للبرنامج —
- 07 ..... برامج فنون المخبوزات والحلويات —
- 08 ..... شهادة أساسيات فنون المعجنات والحلويات —
- 09 ..... شهادة مستوى متقدم في فنون المعجنات والحلويات —
- 10 ..... شهادة مستوى إحترافي في فنون المعجنات والحلويات —
- 11 ..... برامجنا الأخرى —
- 12 ..... ترخيص المؤسسة العامة للتدريب المهني والتقني والأكاديمية السويسرية لفن الطهي —

## الدبلوم السعودي السويسري في فن الطهي

سوف تدرس في أحدث أكاديمية لتعليم الطهي مع أفضل الطهاة الدوليين ذوي الخبرة العالية والمتخصصة. ستنضم منذ اليوم الأول إلى عالم دولي من فنون الطهي وستبدأ على الفور دروسك العملية في المطبخ.

إبدأ مستقبلك مع برنامج دبلوم متكامل من ريادة الأعمال ومهارات الطهي المقدمة على مدى عامين بما في ذلك ه أشهر من التدريب مع الشركات الرائدة , مع أكثر من ١٥٠٠ ساعة من التدريب العملي على يد نخبة من الطهاة الدوليين والسعوديين , يقدم هذا الدبلوم الفرصة للطلاب الناجحين ليصبحوا رئيس طهاة في المملكة العربية السعودية , أو في الخارج.

### شروط القبول:

- شهادة الثانوية العامة أو ما يعادلها
- مستوى لغة إنجليزية ما يعادل B1 كامبردج أو ما يعادله
- الحد الأدنى من العمر ١٧ عام

### إسم الشهادة والاعتماد

شهادة الدبلوم في فن الطهي المعتمد من المؤسسة العامة للتدريب التقني والمهني و الاكاديمية السويسرية لفنون الطهي

### مدة البرنامج:

دبلوم لمدة **عامين** بالإضافة لبرنامج التدريب التعاوني وهو عبارة عن أربعة فصول بالإضافة إلى ه أشهر من التدريب التعاوني. عدد ساعات الإتصال الإجمالية للدبلوم **٢,٧٦ ساعة** من التطبيق العملي.

تشمل الرسوم الدراسية **طقم خاص من السكاكين والزي الرسمي والمواد الدراسية والكتب ورسوم الامتحانات.**

لمزيد من المعلومات وللتسجيل , الرجاء التواصل على البريد الإلكتروني : [Admissions@zadk.com.sa](mailto:Admissions@zadk.com.sa)

## المحتوى الدراسي للدبلوم

مواد الفصل الأول	
1	أساسيات الطهي الكلاسيكي النظري
2	أساسيات الطهي الكلاسيكي العملي
3	الإتصالات الإدارية
4	أخلاقيات العمل
5	لغة إنجليزية عامة

مواد الفصل الثاني	
1	إدارة المطبخ
2	مقدمة عن فنون الحلويات والمعجنات
3	مهارات الطهي في إعداد المآدب والبوفيه
4	سلامة الغذاء والتحصن الصحي
5	لغة إنجليزية عامة

## المحتوى الدراسي للدبلوم

مواد الفصل الثالث	
المطبخ الأوروبي	1
التغذية والحمية	2
المأكولات الباردة	3
لغة إنجليزية عامة	4

مواد الفصل الرابع	
أساسيات الطهي السعودي نظري	1
أساسيات الطهي السعودي عملي	2
المسؤولية الإجتماعية	3
ريادة الأعمال	4
لغة إنجليزية متخصصة	5

الفصل الخامس	
التدريب التعاوني	1

## البرنامج المكثف في فن الطهي

سوف تدرس في أحدث أكاديمية لتعليم الطهي مع أفضل الطهاة الدوليين ذوي الخبرة العالية والمتخصصة. ستنضم منذ اليوم الأول إلى عالم دولي من فنون الطهي وستبدأ على الفور دروسك العملية في المطبخ.

إبدأ مستقبلك مع برنامج مختلف من ريادة الأعمال ومهارات الطهي المقدمة على مدى ٩ أشهر، مع أكثر من ٦٠٠ ساعة من التطبيق العملي على يد نخبة من الطهاة الدوليين والسعوديين ، يقدم هذا البرنامج الفرصة للطلاب الناجحين ليصبحوا طهاة متميزين في المملكة العربية السعودية ، أو في الخارج.

### شروط القبول:

- شهادة الثانوي أو ما يعادلها
- مستوى لغة إنجليزية ما يعادل B1 كامبردج أو ما يعادله
- الحد الأدنى من العمر ١٧ عام

### إسم الشهادة والاعتماد

البرنامج المكثف في فن الطهي المعتمد من الأكاديمية السويسرية لفنون الطهي

### مدة البرنامج:

برنامج لمدة **٩ أشهر** . عبارة عن ثلاثة فصول. عدد ساعات الإتصال الإجمالية للدبلوم **٩٢٤ ساعة** من التطبيق العملي.

تشمل الرسوم الدراسية **طقم خاص من السكاكين والنزي الرسمي والمواد الدراسية والكتب ورسوم الامتحانات.**

لمزيد من المعلومات وللتسجيل ، الرجاء التواصل على البريد الإلكتروني : [Admissions@zadk.com.sa](mailto:Admissions@zadk.com.sa)

## المحتوى الدراسي للبرنامج

مواد الفصل الأول	
1	أساسيات الطهي الكلاسيكي النظري
2	أساسيات الطهي الكلاسيكي العملي
3	أخلاقيات العمل
4	لغة إنجليزية عامة

مواد الفصل الثاني	
1	إدارة المطبخ
2	مقدمة عن فنون الحلويات والمعجنات
3	مهارات الطهي في إعداد المآدب والبوفيه
4	سلامة الغذاء والتحصن الصحي
5	لغة إنجليزية عامة

مواد الفصل الثالث	
1	المطبخ الأوروبي
2	التغذية والحمية
3	المأكولات الباردة
4	لغة إنجليزية عامة





## برامج فنون المخبوزات والحلويات



## شهادة أساسيات فنون المعجنات والحلويات

المستويات ٣ مستويات

المدة شهر واحد لكل مستوى

### محتوى البرنامج للثلاث مستويات:

- مقدمة عن سلامة الغذاء
- مقدمة عن مواد الدورة
- التعرف على أقسام الأكاديمية
- أساسيات ومصطلحات الخبز
- مقدمة عن صناعة الخبز والعجائن باستخدام الخميرة
- أساسيات الحلويات التقليدية , الحشوات والتزيين ( الكريما، الصلصات، الشراب المكثف)
- طرق خلط الكيك المختلفة
- مقدمة عن طرق تقديم الحلويات
- مقدمة لصناعة الشيكولاتة و إنتاج الحلويات
- مقدمة عن فنون السكر





## شهادة مستوى متقدم في فنون المعجنات والحلويات

المستويات ٣ مستويات

المدة شهر واحد لكل مستوى

### محتوى البرنامج للثلاث مستويات:

- صناعة الخبز بالطرق التقليدية والحديثة (مستوى متقدم) , الكرواسون والدانيش
- الحلويات الكلاسيكية الفرنسية والجاتوهات (مستوى متقدم)
- تقديم الحلويات (مستوى متقدم)
- مقدمة في فن صناعة الجيلاتو السوربيت
- صناعة الشيكولاتة والترافلز (مستوى متقدم) - التعرف على الشوكولاتة الخام وتحويلها إلى شوكولاتة شهية
- صناعة مجسمات باستخدام الشوكولاتة
- التزيين بعجينة السكر (مستوى متقدم)
- صناعة مجسمات باستخدام السكر





## شهادة مستوى إحترافي في فنون المعجنات والحلويات

المستويات ٣ مستويات

المدة شهر واحد لكل مستوى

### محتوى البرنامج للثلاث مستويات:

- عمل مجسمات بالخبز ( باستخدام عجينة الملح والعسل )
- فن تقديم الحلويات بطريقة أنيقة
- التعرف على الحلويات الفرنسية (عمل ٤ - ٥ مختلفة القوام بنكهات وأساليب مبتكرة)
- كيكة الزفاف الفرنسية التقليدية
- إعداد حفلة شاي ( إعداد قائمة راقية لحفلة الشاي)
- حلويات شرقية (سعودية، خليجية، مصرية، لبنانية، سورية، مغربية ... إلخ )
- تصميم كعكة الزفاف بطرق جذابة
- تشكيل السكر بطرق فنية (مستوى متقدم)





In addition to all our previous programs, ZADK is offering many other programs and customized courses to serve all the needs and for example:

- Saudi Cuisine
- European Cuisine
- Kids Programs
- Productive Families
- Food Truck
- Consultancy Services

For more information, please contact us on:  
[info@zadk.com.sa](mailto:info@zadk.com.sa)



بالإضافة إلى برامجنا السابقة، تقدم أكاديمية زادك العديد من البرامج المختلفة والبرامج المفصلة لخدمة كل العملاء ولسد كافة الإحتياجات وعلى سبيل المثال وليس الحصر:

- المطبخ السعودي
- المطبخ الأوروبي
- برامج الأطفال
- الأسر المنتجة
- عربات الطعام المتنقلة
- خدمات إستشارية

للمزيد من المعلومات , الرجاء التواصل معنا على البريد الإلكتروني  
[info@zadk.com.sa](mailto:info@zadk.com.sa)



# CERTIFICATE OF ACADEMIC COLLABORATION

BETWEEN

**ZADK CULINARY INSTITUTE**

AND

**CULINARY ARTS ACADEMY SWITZERLAND**


A sub-brand of CÉSAR RITZ COLLEGES SWITZERLAND

IN A PARTNERSHIP RECOGNIZING PROGRAMS AT ZADK CULINARY INSTITUTE AND OFFERING  
PROGRESSION OPTIONS INTO A SWISS HIGHER DIPLOMA AND A BACHELOR OF ARTS IN  
CULINARY ARTS

Florent Rondez  
Chief Executive Officer  
Swiss Education Group



# TECHNICAL VOCATIONAL AND TRAINING CORPORATION (TVTC) TRAINING LICENSE



المملكة العربية السعودية  
المؤسسة العامة للتدريب التقني والمهني  
الإدارة العامة للتدريب الأهلي

رخصة تدريب

المؤسسة العامة للتدريب التقني والمهني

رقم : ٧٠٤٩٢١١٨  
تاريخ : ١٤٤١/٠٤/١٤  
تصاريح :  
81170492  
www.tvtc.gov.sa


رقم الرخصة	تاريخ نهاية الرخصة	رقم الإصدار	١
٢٢٤٥١٧٢٦٥٧٤١٨١٢	١٤ / ٠٤ / ١٤٤٤ هـ	٢٠٥٠١١٧٠٨٣	
اسم المنشأة	معهد زادك العالي للتدريب	رقم التأسيس	
المالك	شركة زادك فن الطهي المحدودة	رقم الهاتف	٠١٣٨٠٢٥٥٦٦
المنطقة	الشرقية	رقم الفاكس	٠١٣٨٠٢٥٥٦٦
المدينة / المحافظة	الخبر	ص. ب	٣٢٤١٣
الحي	الهدى	الرمز البريدي	٣٢٤١٣
الطريق / الشارع	الأمير فيصل بن فهد	البريد الإلكتروني	mohammed@foodforchangeksa.com

البرامج التدريبية

م	الاسم	النوع	المدة	م	الاسم	النوع	المدة
١	فن الطهي	دبلوم	سنتان ونصف	٢	مجال سلامة الأغذية والصحة المهنية	تطويري	شهر فاقل
٣	المجال البيئي	تطويري	شهر فاقل	٤	مجال المشروبات	تطويري	شهر فاقل
٥	مجال الطهي وإعداد المناسبات	تطويري	شهر فاقل	=	*****	****	****

الختم

مدير عام  
الإدارة العامة للتدريب الأهلي  
عبد الرحمن بن علي المهنا



• أصدرت الرخصة بموجب أنظمة المؤسسة العامة للتدريب التقني والمهني. • لا يتم عقد أي دورة تطويرية إلا بعد أخذ موافقة المؤسسة. • أي تنطب أو تتكشف أو تلمس أو تعديل يلغى الرخصة. • تعد الرخصة لامية بانتهاء تاريخها



## PROGRAM OF BAKING AND PASTRY ARTS, **SUPERIOR LEVEL**

**LEVELS** 3 Levels

**DURATION** 1 Month/Level

### COURSE OUTLINE

- Bread Showpiece (Using Salt and honey dough)
- Fine Dining Plating Desserts
- Entremets and Petit Gateaux (French style cakes with at least 5-4 different textures, structures and combination of flavors, in a fancy shape)
- Croquembouche, and Choux Towers
- High Tea Preparation and Reception (Highest Standard of Afternoon Tea Menu)
- Arabic Sweet (Saudi, Gulf, Egyptian, Lebanese, Syrian, Moroccan, etc)
- Wedding Cake Designing and Realization
- Advanced Artistic Sugar Show Piece







## CERTIFICATE OF **ADVANCED** BAKING AND PASTRY ARTS

**LEVELS** 3 Levels

**DURATION** 1 Month/Level

### COURSE OUTLINE

- Advanced Traditional and Modern Bread Making, croissant and Viennoiserie (Danishes)
- Advanced French Classic Pastries and Gateaux
- Advanced Plating Desserts
- Introduction to Artisan Italian Gelato and Sorbetto
- Advanced Chocolate and Truffles (Bean to Bar)
- Simple Chocolate Display
- Advanced Sugar Decorations
- Introduction to Casting, Pulled, and Sugar Blowing





## CERTIFICATE OF **FUNDAMENTAL** BAKING AND PASTRY ARTS

**LEVELS** 3 Levels

**DURATION** 1 Month/Level

### COURSE OUTLINE

- Introduction of Food & Safety, HACCP
- Induction to course material
- Induction to school operation
- Baking Foundation and Professional Terms
- Introduction to Bread Making and Yeast Dough
- Traditional Pastry Basics and Complimentary (Creams, fillings, sauces, syrups)
- Foams and Cake Mixtures
- Introduction to Dessert Plating
- Introduction to Chocolate and Confectionary Production
- Introduction to Simple Sugar Decorations





## BAKING AND PASTRY ARTS PROGRAMS

## THE PROGRAM MODULES

### TERM 1 MODULES

1	FUNDAMENTALS OF CLASSICAL COOKING THEORY
2	FUNDAMENTALS OF CLASSICAL COOKING PRACTICAL
3	INTRODUCTION TO INDUSTRY EXPERIENCE
4	ENGLISH LANGUAGE AND TECHNICAL LANGUAGE

### TERM 2 MODULES

1	KITCHEN MANAGEMENT
2	INTRODUCTION TO BAKING AND PASTRY ARTS
3	CULINARY SKILLS IN BANQUET AND BUFFET PREPARATION
4	FOOD SAFETY AND SANITATION
5	ENGLISH LANGUAGE AND TECHNICAL LANGUAGE

### TERM 3 MODULES

1	CUISINES OF EUROPE
2	NUTRITION
3	WORLD OF GARDE MANGER
4	ENGLISH LANGUAGE AND TECHNICAL LANGUAGE

## CULINARY ARTS INTENSIVE PROGRAM

You will study in our state-of-the-art culinary facility with highly experienced and specialized international chefs. From day one you will be immersed in an international world of culinary art and will immediately start your practical kitchen work classes.

Cater to your career with a different program, blend of entrepreneurial learning and culinary skills delivered in (9) nine months. With over 600 hours of kitchen experience. This unique program offers successful students the opportunity to become a chef in Saudi Arabia.

### ENTRY REQUIREMENTS:

- High School Diploma or Equivalent
- English Language Proficiency
- Recommended minimum age of 17 years

### TITLE AND ACCREDITATION

Culinary Arts Intensive Program accredited by Culinary Arts Academy Switzerland

### PROGRAM DURATION

It is a **9 months** program delivered in three terms. The diploma gives **924 hours** of hands on experience. The tuition fees include, **Kitchen Set, Uniform, Study materials, Books and Exam Fees.**

For more Information and admissions, please email us via : [Admissions@zadk.com.sa](mailto:Admissions@zadk.com.sa)

## DIPLOMA MODULES

### TERM 3 MODULES

1	CUISINES OF EUROPE
2	NUTRITION
3	WORLD OF GARDE MANGER
4	ENGLISH LANGUAGE AND TECHNICAL LANGUAGE

### TERM 4 MODULES

1	FUNDAMENTALS OF SAUDI CUISINE THEORY
2	FUNDAMENTALS OF SAUDI CUISINE PRACTICAL
3	SUSTAINABILITY AND SOCIAL RESPONSIBILITY IN BUSINESS
4	ENTREPRENEURSHIP
5	ENGLISH LANGUAGE AND TECHNICAL LANGUAGE

### TERM 5

1	INTERNSHIP
---	------------

## DIPLOMA MODULES

### TERM 1 MODULES

1	FUNDAMENTALS OF CLASSICAL COOKING THEORY
2	FUNDAMENTALS OF CLASSICAL COOKING PRACTICAL
3	BUSINESS COMMUNICATIONS
4	INTRODUCTION TO INDUSTRY EXPERIENCE
5	ENGLISH LANGUAGE AND TECHNICAL LANGUAGE

### TERM 2 MODULES

1	KITCHEN MANAGEMENT
2	INTRODUCTION TO BAKING AND PASTRY ARTS
3	CULINARY SKILLS IN BANQUET AND BUFFET PREPARATION
4	FOOD SAFETY AND SANITATION
5	ENGLISH LANGUAGE AND TECHNICAL LANGUAGE

## THE SAUDI SWISS DIPLOMA IN CULINARY ARTS

You will study in our state-of-the art culinary facility with highly experienced and specialized international chefs. From day one you will be immersed in an international world of culinary art and will immediately start your practical kitchen work classes.

Cater to your career with a comprehensive diploma program, the perfect blend of entrepreneurial learning and culinary skills delivered over 2 years including 5 months internship with leading companies. With over 1500 hours of kitchen experience this unique diploma offers successful students the opportunity to become a top chef in Saudi Arabia, or overseas.

### ENTRY REQUIREMENTS:

- High School Diploma or equivalent
- English language proficiency, Cambridge B2 or equivalent
- Recommended minimum age of 17 years

### TITLE AND ACCREDITATION

Culinary Art Diploma accredited by the Technical and Vocational Training Corporation (TVTC) and Culinary Arts Academy Switzerland.

### PROGRAM DURATION

It is **two years** diploma including the internship program. It consists of four terms in addition to the **5 months** of internship. The higher gives **2076 hours** of hands on experience.

The tuition fees include, **Kitchen Set, Uniform, Study materials, Books and Exam Fees.**

For more Information and admissions, please email us via : [Admissions@zadk.com.sa](mailto:Admissions@zadk.com.sa)



---

## CONTENTS

— The Saudi Swiss Diploma in Culinary Arts .....	22
— Diploma Modules .....	21
— Culinary Arts Intensive Program .....	19
— Program Modules .....	18
— Baking and Pastry Arts Programs .....	17
— Certificate of Fundamental Baking and Pastry Arts .....	16
— Certificate of Advanced Baking and Pastry Arts .....	15
— Program of Baking and Pastry Arts, Superior Level .....	14
— Training License for Technical Vocational and Training Corporation (TVTC) and Swiss Culinary Arts Academy .....	13
— Other Programs .....	11





## CONTACT US

The Boardwalk Building

Prince Faisal Bin Fahad Street

Al Hada, Al Khobar

P.O Box 34439

+966 13 802 5566

+966 50 012 6355

[info@zadk.com.sa](mailto:info@zadk.com.sa)

[www.zadk.com.sa](http://www.zadk.com.sa)

 ZADK\_Saudi

 ZADKSaudi

 ZADK\_Saudi

 ZADK

# ZADK PROGRAMS



الأكاديمية السعودية لفن الطهي  
Saudi Culinary Academy

  
CULINARY ARTS  
ACADEMY  
SWITZERLAND

رؤية  
VISION  
2030  
المملكة العربية السعودية  
KINGDOM OF SAUDI ARABIA