



برنامج الطهي المكثف

Professional Course







الأكاديمية السعودية لفن الطهي
Saudi Culinary Academy

برنامج الطهي المكثف



المؤسسة العامة للتدريب التقني والمهني
Technical and Vocational Training Corporation





الأهداف

تم تصميم البرنامج للطهاة المبتدئين و الحاليين والذين يسعون للحصول على مؤهلات واكتساب مهارات في مجال الطهي والتعرف على طرق مختلفة ووصفات الطعام وسلامة الغذاء. سيتعلم المشاركون في هذا البرنامج كيفية إعداد وطهي مجموعة متنوعة من الوصفات المختلفة حسب المعايير المهنية المحترفة. سيشمل البرنامج مكونات مختلفة من اللحوم والأسماك والدواجن والخضروات ومجموعة من الصلصات المتنوعة. أيضا سيتعلم المشاركون كيفية الحفاظ على نظافة المطبخ. نظرا لأن هذه الدورة مكثفة ، ستكون المدة من 0 إلى 6 أيام في الأسبوع ، وسيكون هناك تقييمات عملية ونظرية للمشاركين

الملاح الرئيسية

يتكون البرنامج من عدة دورات إحترافية قصيرة تغطي عدة موضوعات / مهارات مختلفة

- مهارات التقطيع
- المرققات والشوربات والصلصات
- السلطات
- السندوتشات
- البيض
- الدواجن واللحوم
- الأسماك

يتكون البرنامج من ثلاثة أسابيع مقسمة إلى ٣ مستويات (أسبوع لكل مستوى)

- ننصح بإستكمال جميع مستويات البرنامج لتحقيق أقصى إستفادة من مهارات الطهي
- للإشتراك في أى مستوى يتطلب إجتياز المستوى السابق بنجاح
- للحصول على الشهادة النهائية يتطلب من كل المشاركين إكمال كل مستويات البرنامج

أسبوع التعريفي الأسبوع الأول - المستوى الأول (٢٠ ساعة تدريبية)

- الصحة والسلامة (٣ ساعات)
- سلامة الغذاء ، مستوى أول (٣ ساعات)
- سلامة الغذاء ، مستوى ثاني (٤ ساعات)
- مهارات التقطيع (٤ ساعات)
- أساسيات عمل المرق والشوربات والصلصات (٦ ساعات)

الأسبوع الثاني - المستوى الثاني (٢٠ ساعة تدريبية)

- السلطات وصلصات السلطة (٤ ساعات)
- السندوتشات (٤ ساعات)
- الفطور / البرنش (٥ ساعات)
- طرق طهي متنوعة (الطهي البطيء، الشواء ، القلي) (٦ ساعات)

الأسبوع الثالث - المستوى الثالث (٢٠ ساعة تدريبية)

- أطباق الطيور والدجاج (٧ ساعات)
- أطباق اللحوم : لحم البقر ولحم الضأن (٧ ساعات)
- أطباق الأسماك والمأكولات البحرية (٦ ساعات)



Objectives

This Course is designed for new and existing chefs and would like to learn and develop technical skills, recipes and food safety. You will learn how to prepare and cook a wide variety of food to professional standards. This will include meat, fish, poultry, vegetables, a range of sauces. We'll also teach you about hygiene. As this is an intensive course you will be in Academy for 5/6 days a week, you can expect regular assessments on your practical skills and theory tests.

Main Features

The program consists of intensive professional short courses within a blend of topics

- Cutting skills
- Stocks, Soups and Sauces
- Salads
- Sandwiches
- Eggs
- Poultry, Meat
- Fish

Program Consists of 3-weeks course divided in 3 modules (one week each)

- The complimentary of the short courses does need to be continuous to achieve maximum cooking skills
- Each Level is a prerequisite for the level after it.
- The final certificate is given for all student who have completed all the professional short courses involved

Week 1 - Level 1 (20 hours)

- Health & safety (3 hours)
- Food Safety, Level 1. (3 hours)
- Food Safety, Level 2. (4 hours)
- Cutting Skills (4 hours)
- Essentials of Stocks, Soups and Sauces (6 hours)

Week 2 - Level 2 (20 hours)

- Salads & Emulsions (4 hours)
- Sandwiches (4 hours)
- Breakfast/Brunch (5 hours)
- Different cooking methods (braise, roast, fry) . (6 hours)

Week 3 - Level 3 (20 hours)

- Dishes with Poultry, Chicken (7 hours)
- Dishes with Meat, Beef, Lamb (7 hours)
- Fish and Sea Food Dishes (6 hours)



الأكاديمية السعودية لفن الطهي
Saudi Culinary Academy



The Boardwalk Building, Prince Faisal Bin Fahad Street
ALHada, Al Khobar P.O Box 34439



ZADK_Saudi

920006474

info@zadk.com.sa

www.zadk.com.sa