

## الحقيبة التدريبية

اسم الحقيبة باللغة العربية	دبلوم الطبخ العالمي
اسم الحقيبة باللغة الانجليزية	Global Culinary Diploma
نوع الحقيبة التدريبية	دبلوم تدريبي
اسم منظم الحقيبة التدريبية	مكتب الدراسات والخدمات التربوية/ اديولاند
عدد ساعات التدريب المعتمدة	150 ساعة
جهة الاعتماد الدولية	هيئة اكسفورد البريطانية OAB-UK

### أهداف التدريب

1. إتقان أساسيات وتقنيات الطبخ العالمي (شرقي، غربي، آسيوي...)
2. تمكين المشاركين من اعداد وتقديم أطباق احترافية

### الفئات المستهدفة من التدريب

1. الأشخاص المحبين للطبخ للمبتدئين الراغبين في تعلم مهارات الطبخ
2. المهنيون الراغبون في تطوير مهاراتهم في الطبخ

### نبذة تعريفية عن الدورة التدريبية

في عالمنا المعاصر المترابط، تطورت فنون الطهي لتشكل مزيجًا ثريًا من الثقافات والتقنيات والنكهات من مختلف أنحاء العالم. صُمم هذا البرنامج التدريبي في فنون الطهي العالمية لتزويد المشاركين بأساس متين في فن وعلم الطهي، جامعًا بين المعرفة النظرية والتطبيق العملي. خلال هذه الدورة التدريبية التي تمتد لـ 150 ساعة، سيستكشف المتدربون مجموعة متنوعة من المطابخ العالمية، بما في ذلك التقاليد الأوروبية والآسيوية والشرق أوسطية. يركز البرنامج على تقنيات الطهي الأساسية، ومعايير سلامة الغذاء، واختيار المكونات، ومهارات التقديم الحديثة. كما سيكتسب المشاركون خبرة عملية في إعداد أطباق متنوعة، مما يتيح لهم تنمية الإبداع والدقة والثقة في المطبخ.

بنهاية هذا التدريب سوف يمتلك المتدربون المهارات اللازمة للعمل في بيئات الطهي الاحترافية أو لبدء مشاريعهم الخاصة في مجال الأغذية. هذه الدورة ليست مجرد تجربة تعليمية، بل هي رحلة إلى عالم النكهات والابتكار والتميز في فنون الطهي.

This training package has achieved the international accreditation standards of OAB-UK

ICSN: 316603260380131039



## محاو الحقبفة الفرفبفة

المءة بالساعات	عنوان المحور	المحور
20	<b>مءءل إلى فنون الطبخ</b>	<b>المحور الرئفسف: 1</b>
	قواعد السلامة الغذائفة والنظافة	المحور الفرعف: 1
	التعرف على أءوات المطفب	المحور الفرعف: 2
	طرق تقطفب الخضر واللحوم	المحور الفرعف: 3
	تمارفن على التقطفب واستعمال الأءوات	المحور الفرعف: 4
10	<b>تقنفات الطهف الأساسية</b>	<b>المحور الرئفسف: 2</b>
	طرق الطهف (السلق، الشوفف، القلفف، البخار...)	المحور الفرعف: 1
	التحكم فف ءرجات الحرارة	المحور الفرعف: 2
	تطفب تقنفات الطهف الأساسية	المحور الفرعف: 3
20	<b>تقنفات الطهف الأساسية</b>	<b>المحور الرئفسف: 3</b>
	طرق الطهف (السلق، الشوفف، القلفف، البخار...)	المحور الفرعف: 1
	التحكم فف ءرجات الحرارة	المحور الفرعف: 2
	تطفب تقنفات الطهف الأساسية	المحور الفرعف: 3
20	<b>المطفب الأوروبف</b>	<b>المحور الرئفسف: 4</b>
	أساسفات المطفب الفرنسف والإطفالف	المحور الفرعف: 1
	الصلصات الأساسية (Sauces mères)	المحور الفرعف: 2
	تحضفر أطباق مءل: باستا، بفتزا، صوصات، لحوم	المحور الفرعف: 3
20	<b>المطفب الآسفوف</b>	<b>المحور الرئفسف: 5</b>
	خصائص المطفب الصففف، الففبافف، التافلانءف	المحور الفرعف: 1
	تحضفر أطباق: نوءلز، سوشف، أطباق مقلففة	المحور الفرعف: 2
20	<b>المطفب العربف والمغاربف</b>	<b>المحور الرئفسف: 6</b>
	التوابل وتقنفات الطهف التقلفءف	المحور الفرعف: 1
	تحضفر طاجفن، كسكس، أطباق شرقفة	المحور الفرعف: 2
20	<b>الحلوفات العالففة</b>	<b>المحور الرئفسف: 7</b>
	أساسفات الحلوفات وتقنفات الخبز	المحور الفرعف: 1
	تحضفر كفف، حلوفات فرنسفة، حلوفات شرقفة	المحور الفرعف: 2
10	<b>تقفءم الأطباق وفن التزففن</b>	<b>المحور الرئفسف: 8</b>
	تقفنفات التققفم الاحترافف	المحور الفرعف: 1
	تزففن أطباق وتققفمها بشكل ءذاب	المحور الفرعف: 2
5	<b>إءارة المطفب والتسوفق</b>	<b>المحور الرئفسف: 9</b>
	تنظفم العمل ءاآل المطفب	المحور الفرعف: 1

This training package has achieved the international accreditation standards of OAB-UK

ICSN: 316603260380131039

	المحور الفرعي: 2	أساسيات مشروع مطعم
5	المحور الرئيسي: 10	. تقييم نهائي وتطبيق شامل
	المحور الفرعي: 1	إعداد قائمة كاملة (Menu)
	المحور الفرعي: 2	تقييم المهارات
150	مجموع الساعات التدريبية المعتمدة	

OAB-UK Authority Director



IOA Regional Director



Package Organiser

*EduLand Bureau of Educational Studies  
and Services*



This training package has achieved the international accreditation standards of OAB-UK

ICSN: 316603260380131039