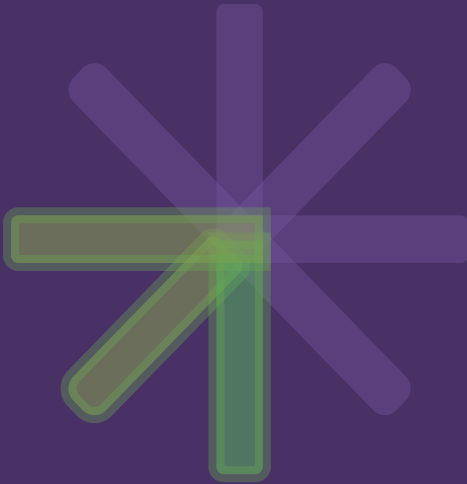


دورة قيادة الشيف التنفيذي: الابتكار في فنون الطهي وهندسة القوائم وضبط تكلفة الطعام





دورة قيادة الشيف التنفيذي: الابتكار في فنون الطهي وهندسة القوائم وضبط تكلفة الطعام

ملخص البرنامج

قيادة الشيف التنفيذي والابتكار في فنون الطهي وهندسة القوائم وضبط تكلفة الطعام دورة تدريبية تمتد 10 أيام بمستوى متقدم، موجهة إلى قيادات المطابخ، ويخرج منها كل مشارك بخطة مكلّفة لتطوير قائمة الطعام في منشأته. فالمطابخ مطالبة اليوم بتقديم أطباق مميزة مع الحفاظ على الهوامش وسلامة الغذاء وثبات الجودة في جميع المنافذ. ويجمع البرنامج بين تقنيات الطهي الحديثة وتوحيد الوصفات وتحليل القوائم وضبط التكلفة وأنظمة سلامة الغذاء وقيادة فريق المطبخ. تقدم هذا البرنامج في قيادة الشيف التنفيذي والابتكار في فنون الطهي مارس للتدريب المملكة المتحدة.

المبررات المؤسسية

كثيرا ما يعاد تصميم قائمة الطعام بدافع الإبداع وحده، فتصل الأطباق الجديدة إلى الخدمة قبل أن تضبط مردوديتها وتكلفتها وضوابط سلامتها. والنتيجة تآكل الهوامش، واختلاف الطبق بين نوبة وأخرى وبين منفذ وآخر، ومخاطر على سلامة الغذاء حين تدخل أساليب جديدة كالطهي بالتفريغ إلى المطبخ. والشيف التنفيذي الذي يجمع بين التقنية والتكاليف والأنظمة يحول الإبداع إلى قائمة تستطيع المنشأة الاستمرار فيها.

- نسبة تكلفة الطعام: تنخفض حين تطبق الوصفات الموحدة واختبارات المردود ومواصفات الشراء.
- هامش المساهمة في القائمة: يرتفع حين يعاد تموضع الأطباق أو تعديلها أو حذفها بناء على الأدلة.
- ثبات تجربة الضيف وحوادث سلامة الغذاء: تتحسن حين توثق الأساليب وتضبط الحدود الحرجة.

المبادئ والأساس المعرفي

- الطهي بالتحكم الدقيق في الحرارة: يقوم على علم الزمن والحرارة في طهي البروتينات والخضروات، ويؤسس لأعمال التقنيات في الجلستين 1 و2.
- مبادئ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة HACCP الواردة في Codex Alimentarius: تطبق على أساليب الطهي الحديثة في الجلسة 7.
- معيار ISO 22000 لنظم إدارة سلامة الغذاء: يوظف توثيق الضوابط في المطبخ المركزي والمنافذ.
- مصفوفة هندسة القوائم Kasavana and Smith: تصنف الأطباق بحسب الإقبال وهامش المساهمة، وتبنى عليها الجلسة 5.



المشاركون المستهدفون

- القيادات التي تحدد التوجه الطهوي واستراتيجية القوائم لمطبخ أو أكثر.
- الطهاة الذين يعتمدون الأطباق والوصفات وأساليب الإنتاج الجديدة قبل وصولها إلى الخدمة.
- رؤساء المطابخ المسؤولون عن تكلفة الطعام والمشتريات والهدر.
- القيادات المسؤولة عن أنظمة سلامة الغذاء في مطابخ الإنتاج المركزي والمنافذ.
- المديرون الذين يبنون فرق المطبخ العليا ويوجهونها ويحافظون عليها.

يخدم البرنامج الفنادق والمنتجعات وشركات التموين والولائم ومجموعات المطاعم وخدمات الإعاشة المؤسسية.

مخرجات التعلم

1. سيكون المشاركون قادرين على تقييم تقنيات الطهي الحديثة، ومنها الطهي بالتفريغ والتخمير والحلويات المعاصرة، لاستخدامها في منشآتهم.
2. سيكون المشاركون قادرين على بناء وصفات موحدة تحدد المردود ومواصفات الحصص ومعايير التقديم.
3. سيكون المشاركون قادرين على تشخيص أداء قائمة الطعام باستخدام مصفوفة هندسة القوائم وهامش المساهمة.
4. سيكون المشاركون قادرين على تصميم ضوابط لتكلفة الطعام من الشراء حتى الهدر.
5. سيكون المشاركون قادرين على تبرير الحدود الحرجة في HACCP لأساليب الإنتاج الجديدة.
6. سيكون المشاركون قادرين على ترتيب أولويات تطوير فريق المطبخ وممارسات الابتكار.

هيكل البرنامج

اليوم 1: الطهي الدقيق وعلم الطهي

كيف تغير الحرارة المضبوطة القوام والنكهة وثبات النتيجة؟

- انتقال الحرارة وسلوك البروتينات في الطهي المهني
- مبادئ الطهي بالتفريغ: الزمن والحرارة والبسترة
- التحمير على حرارة منخفضة وبرمجة الفرن المركب
- أحواض الماء ومجسات الحرارة واختيار المعدات
- الطهي والتبريد وإعادة التسخين لكميات الولائم

اليوم 2: التقنيات الحديثة وتطوير النكهة

أي الأساليب تضيف عمقا وتميزا دون أن تبطل الخدمة؟



- التخمر والتعليق المضبوط
- المرق والاختزال وأنظمة الصلصات الحديثة
- المواد الغروانية والهلام وتعديل القوام
- التدخين والنقع وتقنيات الروائح
- تصميم أطباق نباتية التوجه مع مراعاة مسببات الحساسية

اليوم 3: الحلويات المعاصرة وفن التقديم

كيف تصمم الحلويات والأطباق الحديثة بجودة قابلة للتكرار؟

- بنية طبق الحلوى وتخطيط مكوناته
- أساليب الشوكولاتة والسكر والحلويات المجمدة
- التكوين البصري واللون وهندسة الطبق
- معايير التقديم ومواصفات التصوير المرجعية
- تصميم التجهيز المسبق للتقديم بكميات كبيرة

اليوم 4: توحيد الوصفات والمردود

كيف يتحول طبق مبتكر إلى وصفة تستطيع أي نوبة إعادة إنتاجها؟

- بطاقات الوصفات الموحدة وكتابة طريقة التحضير
- اختبارات مردود اللحوم والخضروات
- مواصفات الحصص وتكلفة الطبق
- تكبير الكميات للمنافذ والمناسبات
- أنظمة إدارة الوصفات وضبط الإصدارات

اليوم 5: هندسة القوائم وتحليلها

أي الأطباق تستحق مكانها في قائمة الطعام؟

- مصفوفة هندسة القوائم Kasavana and Smith
- تحليل هامش المساهمة ومؤشر الإقبال
- خطط العمل للنجوم والخيول والألغاز والكلاب
- تصميم القائمة ووصف الأطباق وتموضع الأسعار
- بيانات نقاط البيع في قرارات القائمة



اليوم 6: ضبط تكلفة الطعام والمشتريات

أين تتسرب تكلفة الطعام بين المورد والطبق؟

- نسبة تكلفة الطعام والتكلفة النظرية مقابل الفعلية
- مواصفات الشراء وتقييم الموردين
- ضوابط الاستلام والتخزين وتدوير المخزون
- تتبع الهدر وتحليل أسبابه الجذرية
- المطابقة الشهرية لتكلفة الطعام ومراجعة الانحرافات

اليوم 7: أنظمة سلامة الغذاء في المطابخ الحديثة

كيف تبقى أساليب الإنتاج الجديدة آمنة في جميع المنافذ؟

- تطبيق مبادئ HACCP على الطهي بالتفريغ والتخمير
- الحدود الحرجة والمراقبة والإجراءات التصحيحية
- توثيق ISO 22000 في المطبخ المركزي ومطابخ المنافذ
- إدارة مسببات الحساسية ومنع التلامس العرضي
- تدقيق سلامة الغذاء وسجلات التحقق

اليوم 8: الابتكار في فنون الطهي وتطوير القوائم

كيف يدار تطوير القائمة الجديدة من الفكرة إلى الإطلاق؟

- رصد الاتجاهات وإعداد موجز المفهوم
- دورات تطوير الأطباق ولجان الذوق
- التوريد الموسمي والمحلي في تخطيط القوائم
- آراء الضيوف وأساليب التقييم الحسي
- تخطيط الإطلاق وحزم التدريب والخدمة التجريبية

اليوم 9: قيادة فريق المطبخ

كيف يبني الشيف التنفيذي فريقا يحافظ على المعايير؟



- هيكل فريق المطبخ وتصميم الأدوار
- التوجيه ومصفوفات المهارات وتخطيط التعاقب
- تخطيط عبء العمل وإنتاجية العمالة
- التواصل بين المطبخ والخدمة والإدارة
- ثقافة المطبخ والاحتفاظ بالكفاءات ورفاه الفريق

اليوم 10: تطبيق قيادة الشيف التنفيذي على قائمة الطعام

هل القائمة المقترحة مبتكرة ومكلفة وآمنة وجاهزة للتنفيذ؟

- إعادة هندسة قائمة حالية بتحليل الجلسة 5
- تكليف الأطباق الجديدة بضوابط الجلستين 4 و 6
- التحقق من الحدود الحرجة للجلسة 7 في الأساليب الجديدة
- عرض مبررات القائمة على الملاك والمديرين العامين
- إنجاز خطة تطوير قائمة الطعام المكلفة

المنهجية

يجمع البرنامج بين العروض التطبيقية للتقنيات وجلسات الذوق وبين تحليل بيانات تكلفة الوصفات ومبيعات القوائم. وتبدأ كل جلسة بعرض موجز، ثم تمارين منظمة يختبر فيها المشاركون الأطباق والتكاليف والضوابط على واقع منشأتهم، مستفيدين من حالات في الفنادق والولائم ومجموعات المطاعم.

- نشاط مقترح: تحديد زمن وحرارة طهي بروتين بالتفريغ وكتابة حدوده الحرجة.
- نشاط مقترح: تصنيف قائمة مطعم فندقي باستخدام مصفوفة هندسة القوائم.
- نشاط مقترح: مطابقة التكلفة النظرية والفعلية للطعام في أسبوع ولائم.

المخرج الختامي

يعد كل مشارك خطة مكلفة لتطوير قائمة الطعام في منفذ يقوده أو في حالة دراسية. وتتضمن الخطة تحليل هندسة القوائم، والأطباق الجديدة بوصفاتها الموحدة وتكاليفها، وضوابط HACCP للأساليب الجديدة، وخطة الإطلاق، وإجراءات تدريب الفريق، جاهزة للعرض على الملاك أو المديرين العامين.



الأسئلة الشائعة

هل يناسب تدريب قيادة الشيف التنفيذي رؤساء الطهاة ذوي الخبرة؟

نعم، فهو بمستوى متقدم للطهاة الذين يقودون المطابخ أو يستعدون لأدوار تنفيذية، ويفترض خبرة مهنية في الطهي، وبيدأ التكاليف وتحليل القوائم من مبادئها الأولى.

ما النماذج التي تقوم عليها دورة قيادة الشيف التنفيذي؟

تقوم على الطهي بالتحكم الدقيق في الحرارة، ومبادئ HACCP في Codex Alimentarius، ومعيار ISO 22000 لإدارة سلامة الغذاء، ومصفوفة هندسة القوائم Kasavana and Smith.

كيف تستخدم خطة تطوير القائمة المكلفة الناتجة عن تدريب الشيف التنفيذي في العمل؟

تستخدمها لإعادة إطلاق قائمة الطعام، وإحاطة الملاك بتحسينات الهامش، وتدريب فريقك على الأطباق والضوابط الجديدة.

بم يختلف تدريب الابتكار في فنون الطهي وهندسة القوائم عن دبلوم الطهي؟

يجمع التقنيات المتقدمة مع المسؤوليات التجارية والقيادية للشيف التنفيذي، بدلا من بناء مهارات الطهي الأساسية.