

دورة قيادة شيف الحلويات: إنتاج المخبوزات وقوائم الحلويات وضبط التكاليف

1 – 5 مارس 2027

روما





دورة قيادة شيف الحلويات: إنتاج المخبوزات وقوائم الحلويات وضبط التكاليف

المرجع: 169_16221 التاريخ: 1 - 5 مارس 2027 المكان: روما الرسوم: GBP 5500

ملخص البرنامج

قيادة شيف الحلويات وإنتاج المخبوزات وقوائم الحلويات وضبط التكاليف دورة تدريبية تمتد 5 أيام بمستوى متوسط إلى متقدم، موجهة إلى شيفات الحلويات ومديري المخابز، ويخرج منها كل مشارك بخطة عمل لقسم الحلويات في فندقه أو وحدة التموين أو المخبز الذي يقوده. فأقسام الحلويات والمخبوزات تجمع بين علم دقيق وإنتاج كبير في ساعات الصباح الأولى، وأي خلل في المقادير أو التخطيط يظهر سريعاً في الهدر والجودة. ويربط البرنامج علم الخبز والمعجنات المورقة والحلويات الفرنسية والشوكولاتة بتكلفة المقادير وتخطيط الإنتاج وقيادة الفريق. تقدم هذا البرنامج في قيادة فنون الحلويات والمخبوزات مارس للتدريب المملكة المتحدة.

المبررات المؤسسية

كثيراً ما تعتمد أقسام الحلويات على مقادير محفوظة في ذاكرة أفراد، دون توثيق كاف للمردود ومدة الصلاحية ومعلومات مسببات الحساسية. والنتيجة جودة متفاوتة بين النوبات، وإنتاج زائد ومخزون يتلف، ومخاطر حساسية في واجهات العرض والولائم. وقائد قسم الحلويات الذي يوحد المقادير ويخطط الإنتاج وفق الطلب وحسب تكلفة كل منتج يرفع الجودة والهامش معاً.

- هدر الحلويات والمخزون غير المبيع: ينخفض حين يخطط الإنتاج وفق الطلب المتوقع ومدة الصلاحية.
- هامش المنتج: يتحسن حين تحسب تكلفة كل مقدار بالوزن ويسعر بناء على الأدلة.
- ثبات الجودة وحوادث الحساسية: يتحسنان حين تضبط المقادير والأساليب والملصقات.

المبادئ والأساس المعرفي

- طريقة نسبة الخبز: يعبر فيها عن كل مكون نسبة إلى وزن الدقيق، وتقوم عليها موازنة المقادير وتكبيرها في الجلستين 1 و4.
- وظائف المكونات في علم الخبز: تفسر أدوار الجلوتين والسكريات والدهون والبيض وعوامل التخمير سلوك العجائن والخلائط في الجلسات من 1 إلى 3.
- مبادئ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة HACCP الواردة في Codex Alimentarius: تنظم سلامة الغذاء وضبط مسببات الحساسية في المخبز في الجلسة 4.



المشاركون المستهدفون

- القيادات التي تدير أقسام الحلويات أو المخازن في الفنادق و وحدات التموين وسلاسل المخازن والمقاهي.
- الشيفات الذين يعتمدون مقادير الحلويات وقوائمها وتشكيلات العرض.
- المديرون المسؤولون عن جداول إنتاج المخبوزات والمردود والهدر.
- القيادات التي تدرب فرق الحلويات والمخبوزات وتشرف عليها عبر النوبات.

يخدم البرنامج الفنادق والمنتجعات و تموين الولائم والطيران وسلاسل المخازن والمقاهي ومخابر التجزئة.

مخرجات التعلم

1. سيكون المشاركون قادرين على تشخيص عيوب العجائن والخلائط والكريمات باستخدام علم الخبز.
2. سيكون المشاركون قادرين على بناء مقادير متوازنة للخبز والمعجنات المورقة والحلويات بطريقة نسبة الخبز.
3. سيكون المشاركون قادرين على تقييم قوائم الحلويات وتشكيلات العرض من حيث الجاذبية وسهولة التنفيذ والهامش.
4. سيكون المشاركون قادرين على تصميم خطط إنتاج تتوافق مع الطلب ومدة الصلاحية والعمالة.
5. سيكون المشاركون قادرين على تبرير ضوابط مسببات الحساسية وسلامة الغذاء في قسم الحلويات.
6. سيكون المشاركون قادرين على ترتيب أولويات تطوير مهارات فريق الحلويات.

هيكل البرنامج

اليوم 1: علم الخبز وموازنة المقادير

لماذا نتصرف العجائن والخلائط على هذا النحو، وكيف تعالج عيوبها؟

- أنواع الدقيق ونسبة البروتين وتكوين الجلوتين
- السكريات والدهون والبيض: وظائفها في القوام واللون
- الخميرة والعجينة المخمرة الطبيعية وعوامل التخمر الكيميائية
- مقادير نسبة الخبز وضبط نسبة الماء
- تشخيص عيوب الخبز والكعك والكريمات

اليوم 2: الخبز والمعجنات المورقة

كيف تنتج تشكيلات الإفطار والخبز بمعيار ثابت وبكميات كبيرة؟



- العجائن المخمرة مسبقا وجداول التخمر والتخمير البطيء بالتبريد
- العجائن المورقة: الكرواسون والدنماركي والعجينة المورقة
- التشكيل والتخمير النهائي وبرامج الأفران
- استراتيجيات الخبز من التجميد مباشرة والخبز الجزئي
- تخطيط تشكيلات بوفيه الإفطار والمقاهي

اليوم 3: الحلويات الفرنسية والشوكولاتة وقوائم الحلويات

أي الحلويات تناسب المنفذ، وكيف تبني لخدمة قابلة للتكرار؟

- بنية الأنتريميه والموس والكعك الحديث
- تلطيف الشوكولاتة والغاناش والزخارف
- أعمال السكر والتلميع وتقنيات التشطيب
- حلويات الأطباق للمطاعم والولائم
- تصميم قائمة الحلويات وتشكيلة العرض

اليوم 4: تخطيط إنتاج المخبوزات والتكلفة وسلامة الغذاء

كيف تخطط منتجات الحلويات وتحسب تكلفتها وتبقى آمنة؟

- جداول الإنتاج ومستويات المخزون الثابتة وتخطيط الدفعات
- حساب تكلفة المقادير بالوزن والمردود
- ضوابط مدة الصلاحية والتجميد والتخزين
- تطبيق مبادئ HACCP على الكريمات والحشوات والتبريد
- خرائط مسببات الحساسية والملصقات ومنع التلامس العرضي

اليوم 5: تطبيق قيادة شيف الحلويات

هل قسم الحلويات جاهز لتحقيق الجودة والهامش والسلامة معا؟

- هيكل فريق الحلويات ومصفوفة المهارات وخطط التدريب
- إعادة موازنة تشكيلة حالية بأساليب المقادير في الجلسة 1
- حساب تكلفة قائمة الحلويات من الجلسة 3 بأساليب الجلسة 4
- اختبار جدول الإنتاج أمام ذروة الطلب
- إنجاز خطة عمل قسم الحلويات



المنهجية

يجمع البرنامج بين العروض الفنية والتمارين المنظمة على المقادير والجداول والتكاليف، مستمدة من عمليات الفنادق والولائم وسلاسل المطاعم والمقاهي. وتبدأ كل جلسة بعرض موجز، ثم مهام جماعية يطبق فيها المشاركون الأساليب على منتجات أقسامهم.

- نشاط مقترح: تشخيص عيب في عجينة موزة وتعديل مقاديرها.
- نشاط مقترح: حساب تكلفة حلوى أطباق وكعكة عرض بالوزن.
- نشاط مقترح: بناء خطة إنتاج أسبوعية لتشكيلة بوفيه الإفطار.

المخرج الختامي

يعد كل مشارك خطة عمل لقسم الحلويات في فندقه أو وحدة التموين أو المخبز. وتتضمن الخطة مقادير متوازنة ومحسوبة التكلفة، وتشكيلة حلويات وعرض معدلة، وجدول إنتاج، وضوابط مسببات الحساسية وسلامة الغذاء، وخطة تدريب للفريق، لعرضها على الشيف التنفيذي أو المدير العام.

الأسئلة الشائعة

هل يناسب تدريب قيادة شيف الحلويات مساعدي رؤساء أقسام الحلويات؟

نعم، فهو بمستوى متوسط إلى متقدم ويفترض خبرة مهنية في الحلويات، ويضيف مهارات التخطيط والتكلفة والقيادة اللازمة لإدارة القسم.

ما الأساليب التي تقوم عليها دورة قيادة شيف الحلويات؟

تقوم على طريقة نسبة الخبز، ووظائف المكونات في علم الخبز، ومبادئ HACCP الواردة في Codex Alimentarius.

كيف تستخدم خطة عمل قسم الحلويات الناتجة عن تدريب شيف الحلويات في العمل؟

تستخدمها لإعادة إطلاق تشكيلة الحلويات، وخفض الهدر، وعرض مقترحات محسوبة التكلفة على الشيف التنفيذي أو المدير العام.