



Consulting and Training | Reach New Heights

Course Name

الطهي العالمي: تقنيات الطهي الحديثة

Sector Name

دورات الضيافة والفنادق

Document Type

Generated by Boostlab

[Click Here To Visit Course](#)

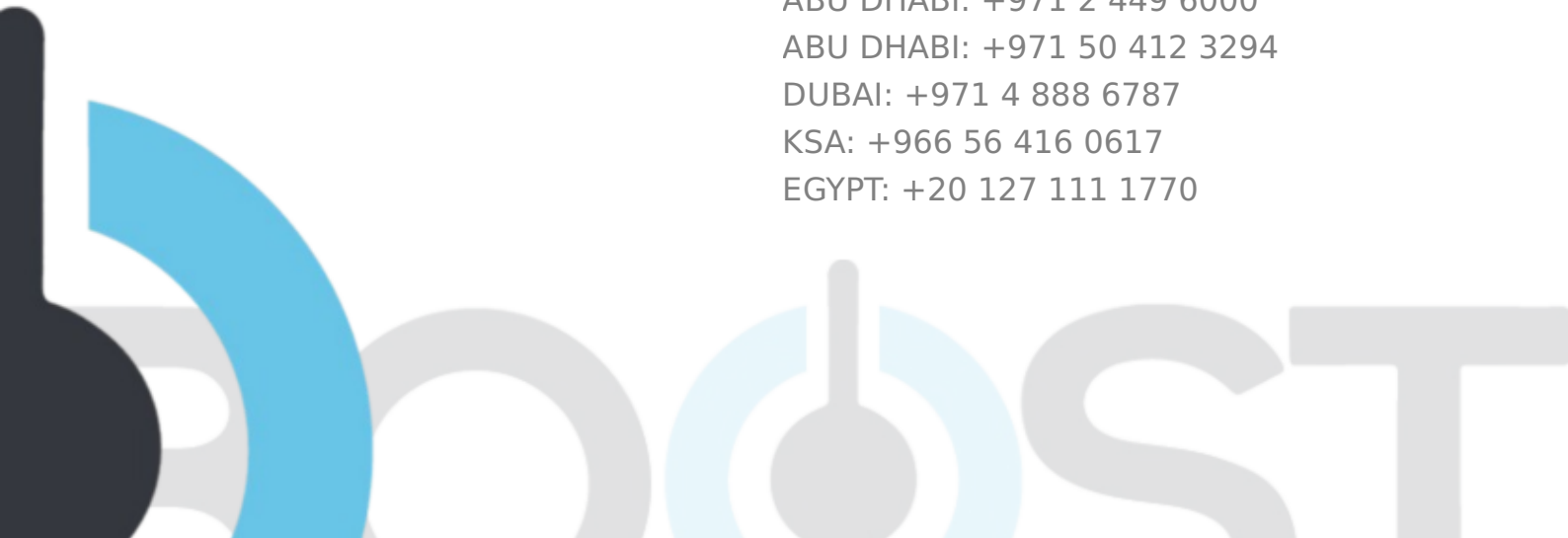
ABU DHABI: +971 2 449 6000

ABU DHABI: +971 50 412 3294

DUBAI: +971 4 888 6787

KSA: +966 56 416 0617

EGYPT: +20 127 111 1770



الطهي العالمي: تقنيات الطهي الحديثة

Course Introduction

هذا البرنامج التدريبي لتطوير مهارات الطهارة والعاملين في "بوست" تقدم شركة قطاع المأكولات والمشروبات، من خلال استكشاف أحدث تقنيات وأساليب الطهي العالمية المعاصرة، ومزجها مع الأصالة والجودة المطلوبة في مطابخ الفنادق والمؤسسات السياحية.

يركز البرنامج على تعريف المشاركين بأبرز أساليب الطهي المستخدمة في المطاعم العالمية، كما يدمج البرنامج بين الجانب الفني والمهني، مما يتيح للمشاركين بناء تجربة ضيافة غذائية راقية تلبي تطلعات الضيوف وتتماشى مع المعايير الدولية.

ABU DHABI: +971 2 449 6000
ABU DHABI: +971 50 412 3294
DUBAI: +971 4 888 6787
KSA: +966 56 416 0617
EGYPT: +20 127 111 1770

[Click Here To Visit Course](#)



الطهي العالمي: تقنيات الطهي الحديثة

Target Audience

- ✓ الطهاة المحترفون ومساعدو الطهاة
- ✓ مشرفو المطابخ في الفنادق والمطاعم الكبرى
- ✓ العاملون في مجال إعداد وتقديم الطعام في قطاع الضيافة
- ✓ الراغبون في التخصص في فنون الطهي الحديث

ABU DHABI: +971 2 449 6000
ABU DHABI: +971 50 412 3294
DUBAI: +971 4 888 6787
KSA: +966 56 416 0617
EGYPT: +20 127 111 1770

[Click Here To Visit Course](#)

الطهي العالمي: تقنيات الطهي الحديثة

Learning Objectives

- ✓ التعرف على أحدث التقنيات المستخدمة في الطهي العالمي
- ✓ تطبيق طرق وأساليب حديثة لرفع جودة الأطعمة
- ✓ دمج الإبداع مع الدقة في الطهي الاحترافي
- ✓ الالتزام بسلامة الغذاء والمعايير الصحية العالمية
- ✓ تقديم أطباق مبتكرة ترضي مختلف الأذواق
- ✓ تعزيز مهارات التذوق والعرض الفني للأطباق

ABU DHABI: +971 2 449 6000
ABU DHABI: +971 50 412 3294
DUBAI: +971 4 888 6787
KSA: +966 56 416 0617
EGYPT: +20 127 111 1770

[Click Here To Visit Course](#)



الطهي العالمي: تقنيات الطهي الحديثة

Course Outline

✓ DAY 01

الطهي العالمي والتوجهات الحديثة:

- ✓ "نشأة وتطور مفهوم "الطهي العالمي"
- ✓ نظرة عامة على مدارس الطهي الدولية
- ✓ الاتجاهات الحديثة في الطهي
- ✓ أسس اختيار المكونات العالمية ذات الجودة العالية
- ✓ المزج بين التقاليد والإبداع في إعداد الأطباق
- ✓ أهمية العرض الجمالي للطعام

ABU DHABI: +971 2 449 6000
ABU DHABI: +971 50 412 3294
DUBAI: +971 4 888 6787
KSA: +966 56 416 0617
EGYPT: +20 127 111 1770

[Click Here To vist Course](#)

الطهي العالمي: تقنيات الطهي الحديثة

Course Outline

✓ Day 02

تقنية الطهي الدقيق

- ✓ واستخدامه العملي Sous Vide مفهوم
- ✓ الأجهزة اللازمة وضبط الحرارة بدقة
- ✓ التعامل مع أنواع اللحوم والخضروات
- ✓ على النكهة والقوام Sous Vide تأثير
- ✓ قواعد الأمان والسلامة

الطهي الجزيئي وأدواته الأساسية

- ✓ ما هو المطبخ الجزيئي؟ ولماذا يُستخدم؟
- ✓ استخدام النيتروجين السائل والرغوة والجل
- ✓ أدوات التعديل في الملمس والطعم
- ✓ إبهار الضيف بأساليب تفاعلية في التقديم
- ✓ التوازن بين الفن والطعم الحقيقي

ABU DHABI: +971 2 449 6000
ABU DHABI: +971 50 412 3294
DUBAI: +971 4 888 6787
KSA: +966 56 416 0617
EGYPT: +20 127 111 1770

[Click Here To vist Course](#)



الطهي العالمي: تقنيات الطهي الحديثة

Course Outline

✓ Day 03

التحكم في القوام والنكهة عبر الطهي الحديث

- ✓ تقنيات الشوي الحديث باستخدام الفحم والفحم النشط
- ✓ الطهي بالبخار تحت الضغط
- ✓ طرق السلق الذكي وتقليل الفاقد
- ✓ الكراملة والكرستلة الدقيقة
- ✓ نكهات التخمير والتحميص العميق
- ✓ أدوات الموازنة بين الحموضة والحلاوة
- ✓ استخدام الزيوت المنكهة وتعديل النكهات
- ✓ الدمج بين حرارة النار والتبريد السريع
- ✓ اختبارات الطعم والضبط العملي للنكهة

ABU DHABI: +971 2 449 6000
ABU DHABI: +971 50 412 3294
DUBAI: +971 4 888 6787
KSA: +966 56 416 0617
EGYPT: +20 127 111 1770

[Click Here To vist Course](#)



الطهي العالمي: تقنيات الطهي الحديثة

Course Outline

✓ Day 04

الابتكار في التقديم والعرض الفني للأطباق

- ✓ تقنيات رسم الصوصات وتصميم الطبق
- ✓ استخدام أدوات العرض الحديثة
- ✓ الإضاءة والظلال في تزيين الأطعمة
- ✓ دمج الألوان والارتفاعات في تقديم الوجبة

أنظمة النظافة وسلامة الأغذية الحديثة

- ✓ اشتراطات سلامة الأغذية في المطابخ العالمية
- ✓ أجهزة الكشف الحراري وتعقيم الأسطح
- ✓ نظم تصنيف الأغذية والملصقات الذكية
- ✓ التعامل الآمن مع اللحوم والألبان والمكونات الحساسة
- ✓ متابعة تاريخ الإنتاج والانتهااء بدقة

ABU DHABI: +971 2 449 6000
ABU DHABI: +971 50 412 3294
DUBAI: +971 4 888 6787
KSA: +966 56 416 0617
EGYPT: +20 127 111 1770

[Click Here To vist Course](#)



الطهي العالمي: تقنيات الطهي الحديثة

Course Outline

✓ Day 05

تطوير مهارات الطاهي الحديث

- ✓ تقييم مستوى الطاهي في التقنيات المعاصرة
- ✓ إعداد خارطة تعلم ذاتي لكل أسلوب طهي
- ✓ تنظيم جدول تجارب عملية لتقنيات متنوعة
- ✓ المتابعة المستمرة لأحدث الابتكارات في الطهي
- ✓ تطوير قائمة طعام متجددة للضيوف العصريين
- ✓ التعاون مع فريق التقديم لتحقيق تجربة كاملة
- ✓ بناء شخصية طهي فريدة تجمع بين المهارة والإبداع

ABU DHABI: +971 2 449 6000
ABU DHABI: +971 50 412 3294
DUBAI: +971 4 888 6787
KSA: +966 56 416 0617
EGYPT: +20 127 111 1770

[Click Here To vist Course](#)



الطهي العالمي: تقنيات الطهي الحديثة

Confirmed Sessions

FROM	TO	DURATION	FEES	LOCATION
Sept. 21, 2026	Sept. 25, 2026	5 days	4250.00 \$	UAE , Dubai
Dec. 14, 2026	Dec. 18, 2026	5 days	5950.00 \$	USA , Texas
Jan. 18, 2027	Jan. 22, 2027	5 days	4250.00 \$	UAE , Abu Dhabi
May 24, 2027	May 28, 2027	5 days	4250.00 \$	UAE , Dubai

ABU DHABI: +971 2 449 6000
ABU DHABI: +971 50 412 3294
DUBAI: +971 4 888 6787
KSA: +966 56 416 0617
EGYPT: +20 127 111 1770

[Click Here To vist Course](#)

info@boostuae.com info@boostorg.com

Generated by BoostLab •

