

كل ما يلزم الطالب الفندقي

الاسئلة المقترحة والمكثفة انتاج الطعام وخدمة الطعام م 3

الفرع الفندقي والسياحي

اعداد الاستاذ محمد الحجاوي

Facebook : Mohammad
hijawe

0795122367

0787708286

صيفي 2016

عدد انواع كل من : الشاي الاخضر المنكه الاسود القهوة العربية / التركية الامريكية/ اسبرسوا سريعه الذوبان / الكابتشينو	عدد الدول المشتهرة بزراعه وانتاج كل من : الشاي : الصين - الهند - اليابان - سيريلانكا القهوة : اليمن - الحبشة - بعض دول اسيا - امريكا اللاتينية
للحصول على نكهه الجيده يجب مراعاة ما يلي:- 1 - حفظ القهوه بأوعيه محكمة الأغلاق 2 - استعمال قهوه طازجه حديثة التخميص. 3 - استعمال ادوات تحضير نظيفه. 4 - استعمال الماء النقي. 5 - تجهيز القهوه آليا أو عن طريق الغلايه قبل وصول الماء لدرجة الغليان. 6 - وضع الماء الساخن في الابريق لتسخينه 7 - تقديم القهوه مباشره قبل ان تبرد.	ما الامور التي يجب مراعاتها عند اعداد مشروب الشاي ذو نكهه ومذاق جيد :- 1 - استعمال ماء نقي 2 - تسخين الماء لدرجة الغليان 3 - وضع ماء ساخن في ابرلاق التقديم 4 - افراغ الماء من ابريق التقديم قبل تحضير الشاي 5 - وضع كمية الشاي حسب حجم الابريق 6- صب الماء المغلي في الابريق
وضح طريقة الخدمة المتبعه لكل من : 1 - القهوه العربيه: وتعد القهوه العربيه من التراث والعادات الاصيله يقوم المضيف بمسك دلة القهوه باليد اليسرى والفنانين باليد اليمنى ثم سكب كميه قليله من القهوه وتقديمها للضيف لحين الاكتفاء 2 - القهوه التركيه: يقوم المضيف بحمل فنجان القهوه وصحنها وغلاية القهوه ويقوم بسكب القهوه في الفنجان ويقدمها للضيف من جهة اليمين 3 - القهوه الامريكيه: وتتم بحمل الادوات اللازمه من فنجان القهوه و وعاء السكر والحليب ويضعها على يمين الضيف يسكب الفنجان لثلاثة أرباع مع ترك المجال للضيف لوضع السكر و الحليب حسب الرغبة	وضح طرق تحضير النباتات العطرية مع الشرح : مع ذكر مثالين : أ - النعنع الساخن: يوضع النبات في الوعاء ويضاف له الماء الساخن ويترك مغطى 15 دقيقه ثم يقدم ساخن او بارد مثل الكرديه والبابونج والنعناع ب_ الغلي: يوضع النبات في وعاء ويضاف اليه الماء البارد ويترك فوق النار حتى يغلي لمدة 15 دقيقه على الاقل ثم يصفى ويقدم ساخنا مثل الينسون والقرقه والحلبه.
تحتاج اعداد العصائر للاهتمام بعده امور اذكرها ؟ 1- النظافه العامه للأشخاص 2- نظافه المواد والادوات 3- الخبرة في الاعداد والتقديم	عدد انواع المشروبات الباردة واقسام كل منها : عصائر مياه معدنية (معادن) طبيعي مياه غازية (غاز ثاني اكسيد الكربون) صناعي كوكتيل
أذكر الماده المنبهه بكل من المشروبات التاليه مهم؟؟؟ القهوة : الكافيين الشاي : التانين الكاكاو : الثيوبومين	عدد انواع مذاق السكر في القهوه التركيه ؟؟؟؟؟؟؟ بدون سكر / سكر قليل / وسط / حلو
عدد الادوات المستخدمه في خدمة القهوه : صينييه / مفرش صينييه / فنجان وصحن فنجان / سكريه / ملعقه صغيره / ابريق قهوه / ابريق حليب	عدد الادوات المستخدمه في خدمة الشاي : 1- الصينيه 2 - مفرش 3- ابريق الشاي 4 - ابريق ماء ساخن 5 - ابريق حليب 6 - مصفاة شاي 7 - وعاء سكر 8 - فنجان وصحن 9 - ملعقه شاي 10- اناء للفضلات عدد انواع البوفيهات : افطار / غداء وعشاء / حفلات

	<u>كيف يتم تحديد الشكل المناسب لبوفيه الغداء والعشاء :</u> أ (عدد المدعوين ب) مساحة مدخل البوفيه ج) نوع المناسبة <u>عدد مهام الطباخين في خدمة بوفيه الحفلات :</u> 1) مساعدة المدعوين في عملية سكب المأكولات 2) تقطيع بعض انواع اللحوم لهم <u>تقدم خدمة بوفيه الحفلات بعدة مناسبات مثل :</u> الخطوبة / الزواج / اعياد الميلاد <u>ما الامور الواجب ان تتناسب معها خدمه بوفيه الحفلات ؟؟؟؟</u> نوع الحفله / المناسبة / قائمة الطعام
<u>تتبع ترتيب اصناف الطعام على البوفيهات (الاطباق) :</u> ؟؟؟؟؟؟ 1 -- سلة الخبز بانواعه المختلفة . 2 -- صحن الصيني 3 -- اطباق واصناف السلطات والمقبلات 4 -- اطباق الشوربات وفناجينها وملاعقها 5 -- الاطباق الرئيسية 6 -- اطباق واصناف الحلويات والفاكهه 7 -- توضع ادوات المائدة كالشوك والسكاكين والملاعق مسبقا قبل بداية الحفلة	<u>تستخدم الفنادق اسلوب خدمة البوفيه لعدة اسباب اذكرها :</u> 1) خدمة الاعداد الكبيرة من الضيوف 2) ليستنى للفندق تقديم الاطباق الباردة والساخنة والحلويات <u>تعتمد انواع الاطباق الرئيسية المقدمة على البوفيه على</u> <u>مجمةعه عوامل اذكرها ؟؟؟؟؟</u> عدد الضيوف / نوع البوفيه / طريقة الخدمة
<u>يتطلب من موظفي خدمة البوفيه اثناء الخدمة ما يلي :</u> -- يكرر ؟؟؟؟ عدد مهامهم ؟؟ 1 -- مساعدة الضيوف على تقطيع بعض انواع اللحوم . 2 -- الاجابة عن استفسارات الضيف . 3 -- تزويد البوفيه بالطعمة عند فراغ الجاطات 4 -- التواجد بالقرب من الموائد لتلبية حاجات الضيف . 5 -- تنظيف بقايا الطعام على طاولة البوفيه <u>مميزات خدمة البوفيه :- يكرر وزاري ؟؟؟؟</u> 1 -- استعمالها في المناسبات والحفلات الكبيرة . 2 -- تقديم الخدمة لعدد كبير ووقت قصير . 3 -- سرعة الخدمة مقارنة مع انواع خدمة اخرى . 4 -- تذوق عدد اكبر من اصناف الطعام . 5 -- امكانية عودة الضيف للبوفيه لآخذ المزيد من الطعام .	<u>اصبحت تستعمل خدمة البوفيه في الفنادق وذلك نظرا لعدة اسباب ؟؟؟</u> 1) بساطتها وسهولتها 2) قلة عدد الايدي العاملة التي تقوم بالاشراف عليها 3) لتقديم الخدمة <u>تحتاج الطاولات في خدمة البوفيه لفرشها بكامل المواد والادوات والمستلزمات الرئيسية قبل بدء الخدمة</u> <u>ممالح / مباحر / منافض / شوك وملاعق / المزهريات / سكاكين</u> <u>U / V / L اشكال البوفيهات</u> <u>ما الشروط الواجب توافرها عند اختيار شكل البوفيه ؟؟؟؟؟</u> 1) قادر على استيعاب الاصناف كلها 2) ان تعطي الوضع الامثل

بين اهمية وجبة الافطار :مهم (1) توفر ثلثي احتياجات الجسم للطاقة (2) وجبة متوازنة صحية (3) تحتوي على جميع العناصر الغذائية																			
يتم تشكيل بوفيه الفطور بهيئات مختلفة حسب : (1) عدد الضيوف (2) اسلوب الخدمة المطلوب تبرز طريقه خدمة بوفيه الفطور امكانيات المطبخ الفنيه اذكرها : (1) جوده الطعام (2) تنوعه (3) تزيينه	عدد مكونات كل من انواع الفطور التالية : <table><tr><td>الاوربي</td><td>الانجليزي</td><td>الامريكي</td></tr><tr><td>خبز توست</td><td>حبوب الافطار</td><td>لحوم بارده</td></tr><tr><td>زبد</td><td>البان واجبان</td><td>اسماك بارده</td></tr><tr><td>مربي+عسل</td><td>بيض حسب الطلب</td><td>فاكهه الموسم</td></tr><tr><td>مشروبات ساخنه</td><td>خضار وفواكه</td><td></td></tr><tr><td>عصير بارد</td><td>لحوم حمراء وبيضاء</td><td></td></tr></table> الانواع الاخرى اكتب ما يحلو لك مع ذكر امثله سحور رمضان يجب اضافته عصير قمر الدين	الاوربي	الانجليزي	الامريكي	خبز توست	حبوب الافطار	لحوم بارده	زبد	البان واجبان	اسماك بارده	مربي+عسل	بيض حسب الطلب	فاكهه الموسم	مشروبات ساخنه	خضار وفواكه		عصير بارد	لحوم حمراء وبيضاء	
الاوربي	الانجليزي	الامريكي																	
خبز توست	حبوب الافطار	لحوم بارده																	
زبد	البان واجبان	اسماك بارده																	
مربي+عسل	بيض حسب الطلب	فاكهه الموسم																	
مشروبات ساخنه	خضار وفواكه																		
عصير بارد	لحوم حمراء وبيضاء																		
تلجأ الفنادق لتقديم خدمة المشروبات في الردهة لعدة اسباب : انتظار الضيوف بعض الاشخاص / لمن انهوا وجباتهم ويرغبون بتناول المشروبات تشجع الفنادق ضيوفها لتناول المشروبات في الكوفي شوب : لتمتكن من استقبال ضيوف اخرين / او ضيوف من خارج الفندق / او ضيوف مقيمين تقدم الفنادق خدمة المشروبات والمأكولات الخفيفة في النادي الصحي والبرك ل: علل : مهم تمكنهم من العوده لممارسة رياضاتهم	استنتج الهدف من قيام الفندق بايجاد اقسام اخرى خاصة بخدمة الطعام والشراب :مهم؟؟؟؟ (1) لتوفير الراحة لضيوفها (2) اعطائهم ميزة التمتع بالخدمات المقدمة في مرافقه (3) نيل رضاهم (4) تحقيق سمعه جيده للفندق																		
لا تقتصر خدمة الطعام في الفنادق والمطاعم بل تمتد لتشمل انواع اخرى من المؤسسات الحكومية وغير الحكومية والربحية وغير الربحية ، عدد سبعة من تلك المؤسسات : ؟؟؟؟؟؟؟؟؟؟ (1) المستشفيات (2) المدارس (3) المصانع (4) السفن (5) الطائرات (6) المؤسسات الاجتماعية (7) المراكز الاصلاحية	انتشرت في العصر الحديث وخاصة مطاعم الوجبات السريعة ومن اسباب الانتشار : --- يكرر وزارى (1) تغير انماط الحياة (2) العمل خارج البلد دون العائلات (3) ساعات العمل والراحة . صفات طعام الوجبات السريعة : --- وتتصف بالاتي :--- أ) سريعة التحضير ب) تحتوي كميات كبيرة من الدهون ج) فقيرة بالعناصر الغذائية المفيدة د) غنية بالصوديوم هـ) ذات مذاق مميز بجذب صغار السن والشباب و) تكلفة الوجبة غير عالية																		
تمنيتي لكم بالتوفيق اعداد أ.محمد الحجاوي أ. عاكف الفرحات	وضح طريقة الخدمة المتبعة بكل من يكرر بصيغة اخرى؟؟؟؟ المستشفيات :المرضى (خدمة غرف) صواني العاملين (ذاتية) المدارس : ذاتية (كاونتر) المصانع :ذاتية السفن : صواني فضية + عربية التقطيع للحوم + عربية الحلويات الطائرات :خدمة فرنسية المؤسسات الاجتماعية : دور الايتام (كفتيريا) المسنين والمعوقين (خدمة غرف)																		

المرضى يعاملون عند اختيار الاطعمة حسب عاملين اذكرهما : ؟؟؟؟؟؟؟؟ أ (السن) كبار السن وحالات الولادة والاطفال) ب (المرض) المصابين بالسكري او الضغط او اشخاص اجريت لهم عمليات)	ما الفرق بين الحميات العلاجية والحميات الروتينية : -- أ (الحميات العلاجية تشكل جزءاً من العلاج . ب (الحميات العلاجية تعطى لمدة اطول واحيانا طوال فترة المرض . ج (الحميات الروتينية هي طعام جرى تعديل في قوامه اما العلاجية تركز على واحد او اكثر من العناصر
عدد اهم مهمات اخصائي التغذية التعاون مع الطبيب واختيار الاطباق التي تتناسب مع تعليماته * ارشاد الطهاة بطريقة الطهو اللازمة . * الارشاد بوضع قوائم الطعام . * الارشاد الغذائي للمرضى . يزود الطعام للموظفين بالمصانع بطريقتين اذكرهما : -- 1 (التعاقد مع شركات تموينية . 2 (انشاء مطبخ وقسم تمويل داخل الشركة او المصنع وضح طريقة خدمة الطعام بالمدارس ؟ يستلم الطالب وجبته من امام الكاونتر ثم يذهب لطاولة لتناول الطعام بعد ذلك يقوم عامل النظافة بتجميع الاطباق الفارغة ويرسلها لمنطقة الجلي والطعام المتبقي في كيس النفايات .	وضح كيفية خدمة الطعام بالمستشفيات ؟؟؟ 1 (اعداد القوائم حسب سياسة المستشفى / يومي / اسبوعي / شهري . 2 (يوجه رئيس المطبخ فريقه لاعداد قوائم الطعام حسب المعلومات من قسم التغذية . 3 (وضع بطاقة التغذية على كل صينية . 4 (تمرر الصواني التي تحتوي بطاقات بواسطة حزام ناقل ثم وضع الحصص في صينية . 5 (وضع ادوات المائدة على الصينية في مكانها المخصص . 6 (يدقق مشرف الطعام على كل وجبه تدقيق نهائي . 7 (تقديم الصواني حسب رقم غرفة وسرير المريض .
وتحصر الشركات الخاصة بالرحلات السياحية على توفير عدد من الامور لخدمة الطعام على متن السفن اذكرها : يكرر؟؟ مطابخ ومطاعم في موقع جيد / الاثاث من النوعية الفاخرة افضل قوائم الطعام / افضل الاجهزة والادوات / الايدي العاملة المدربة	ويعتمد نوع الخدمة المقدمة في السفن على عدة عوامل :: -- ؟؟؟؟؟ أ (طول الرحلة ب (نوع الرحلة اولى او سياحية ج (التسهيلات الممنوحة د (مواصفات مكان الخدمة مثل مطعم او بركة .
تختلف الخدمة في الطائرات حسب عدة عوامل اذكرها نوع الرحلة / درجة الراكب اولى او ثانيه / على مسافة الرحلة تمنياتنا بالتوفيق والنجاح لكل الطلبة ::::	تقدم بعض الفنادق خدمة طعام خارج منطقة الفندق لتغطية الحفلات والولائم وتوفر هذه الفنادق عدد من الامور للخدمة اذكرها ؟؟؟ التجهيزات اللازمة لعرض الطعام ووسائل لنقل الطعام الساخن والبارد موظفين مدربين وموهلين للخدمة يجب الحرص على تقديم الخدمة بشكل ممتاز وبدون اخطاء في خدمة الطعام الخارجية وذلك لسببين هما : مهم :؟؟؟ للحفاظ على سمعة الفندق عدم التسبب بخسارة مالية للفندق .

خدمه الطعام المستوى الثالث (مكثف ومتوقع)

الفرع الفندقى والسياحي

اعداد : أ . محمد الحجاوي أ . عاكف الفرحات

0787708286 / 0795122367