



١١

الجزء الثاني

# إنتاج طعام



بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



دولة فلسطين  
وزارة التربية والتعليم العالي

الفندقة

# إنتاج طعام

الجزء الثاني

للفص الأول الثانوي

المؤلفون

أنضوني الحذوة

الياس جحا

نبيل المفدي « المنسق »

رامي مطّور

بركات فوزي (مركز المناهج)



قررت وزارة التربية والتعليم العالي في دولة فلسطين  
تدريس كتاب إنتاج طعام الأول الثانوي في مدارسها للعام الدراسي ٢٠٠٥ / ٢٠٠٦ م

■ الإشراف العام

رئيس لجنة المناهج - د. نعيم أبو الحمص  
مدير عام مركز المناهج - د. صلاح ياسين

■ مركز المناهج

■ إشراف تربوي: د. عمر أبو الحمص

■ الدائرة الفنية

■ إشراف إداري: رائد بركات  
■ تصميم: هبة الديسي  
■ الإعداد المحوسب للطباعة: حمدان بحبوح

■ الفريق الوطني

نبيل ميخائيل نصار المفدي / منسق الفريق  
أنضوني الحدوة  
فراس الحسيني  
الياس ججا  
عمران الشاويش  
عامر رصاص

■ الطبعة الأولى التجريبية

٢٠٠٥ م / ١٤٢٦ هـ

© جميع حقوق الطبع محفوظة لوزارة التربية والتعليم العالي / مركز المناهج  
مركز المناهج - الماصيون - ص. ب. ٧١٩ - رام الله - فلسطين  
تلفون ٢٢٩٦٩٣٥٠ (٩٧٠) فاكس ٢٢٩٦٩٣٧٧ (٩٧٠)  
e-mail:pcdc@palnet.com

رأت وزارة التربية والتعليم العالي ضرورة وضع منهاج يراعي الخصوصية الفلسطينية؛ لتحقيق طموحات الشعب الفلسطيني حتى يأخذ مكانه بين الشعوب. إن بناء منهاج فلسطيني يعد أساساً مهماً لبناء السيادة الوطنية للشعب الفلسطيني وأساساً لترسيخ القيم والديموقراطية، وهو حق إنساني، وأداة تنمية الموارد البشرية المستدامة التي رسختها مبادئ الخطة الخمسية للوزارة.

وتكمن أهمية المنهاج في أنه الوسيلة الرئيسة للتعليم التي من خلالها تتحقق أهداف المجتمع؛ لذا تولي الوزارة عناية خاصة بالكتاب المدرسي، أحد عناصر المنهاج؛ لأنه المصدر الوسيط للتعلم، والأداة الأولى بيد المعلم والطالب، إضافة إلى غيره من وسائل التعلم: الإنترنت والحاسوب والثقافة المحلية والتعلم الأسري وغيرها من الوسائط المساعدة. أقرت الوزارة هذا العام (٢٠٠٥/٢٠٠٦م) تطبيق المرحلة السادسة من خطتها للمنهاج الفلسطيني، لكتب الصف الأول الثانوي (١١) بفروعه: العلمي، والعلوم الإنسانية، والمهني، والتقني، بالإضافة إلى تطوير بعض كتب المرحلة الأساسية (١-١٠)، وسيتبعها كتب منهاج الصف الثاني الثانوي (١٢) في العام القادم، وبها تكون وزارة التربية والتعليم العالي قد أكملت إعداد جميع الكتب المدرسية للتعليم العام للصفوف (١-١٢)، وتحمل الوزارة حالياً على توسيع البنية التحتية في مجال الشبكات والتعليم الإلكتروني، وعمل دراسات تقويمية وتحليلية لمناهج المراحل الثلاث، في جميع المباحث (أفقياً وعمودياً)، لمواصلة التطوير التربوي وتحسين نوعية التعليم الفلسطيني.

وتعد الكتب المدرسية وأدلة المعلم التي أنجزت للصفوف الأحد عشر حتى الآن، وعددها يقارب ٣٥٠ كتاباً، ركيزة أساسية في عملية التعليم والتعلم، بما تشتمل عليه من معارف ومعلومات عُرضت بأسلوب سهل ومنطقي؛ لتوفير خبرات متنوعة، تتضمن مؤشرات واضحة، تتصل بطرائق التدريس، والوسائل والأنشطة وأساليب التقويم، وتتلاءم مع مبادئ الخطة الخمسية المذكورة أعلاه.

وتتم مراجعة الكتب وتنقيحها وإثرائها سنوياً بمشاركة التربويين والمعلمين والمعلمات الذين يقومون بتدريسها، وترى الوزارة الطباعات من الأولى إلى الرابعة طباعات تجريبية قابلة للتعديل والتطوير؛ كي تتلاءم مع التغيرات في التقدم العلمي والتكنولوجي ومهارات الحياة. إن قيمة الكتاب المدرسي الفلسطيني تزداد بمقدار ما يبذل فيه من جهود ومن مشاركة أكبر عدد ممكن من المتخصصين في مجال إعداد الكتب المدرسية، الذين يحدثون تغييراً جوهرياً في التعليم، من خلال العمليات الواسعة من المراجعة، بمنهجية رسختها مركز المناهج في مجالي التأليف والإخراج في طرفي الوطن الذي يعمل على توحيد.

إن وزارة التربية والتعليم العالي لا يسعها إلا أن تتقدم بجزيل الشكر والتقدير إلى المؤسسات والمنظمات الدولية، والدول العربية والصديقة وبخاصة حكومة بلجيكا؛ لدعمها المالي لمشروع المناهج.

كما أن الوزارة لتفخر بالكفاءات التربوية الوطنية، التي شاركت في إنجاز هذا العمل الوطني التاريخي من خلال اللجان التربوية، التي تقوم بإعداد الكتب المدرسية، وتشكرهم على مشاركتهم بجهودهم المميزة، كل حسب موقعه، وتشمل لجان المناهج الوزارية، ومركز المناهج، والإقرار، والمؤلفين، والمحرفين، والمشاركين بورشات العمل، والمصممين، والرسامين، والمراجعين، والطابعين، والمشاركين في إثراء الكتب المدرسية من الميدان أثناء التطبيق.

وزارة التربية والتعليم العالي

مركز المناهج

أيلول ٢٠٠٥ م

الحمد لله رب العالمين والصلاة والسلام على سيد المرسلين وبعد ،

يسرنا أن نقدم لإخواننا المعلمين والمعلمات وأبنائنا الطلبة كتاب إنتاج طعام للصف الحادي عشر الفندقية ،  
حسب المنهاج الفلسطيني الجديد .

لقد توخينا في عرض مادة الكتاب إبراز الأهداف العامة الأساسية للوحدة ، والترابط بين أجزاء الوحدة  
الواحدة ، مع استعمال المفردات والمصطلحات التي تناسب مستوى الطلبة الفكري واللغوي .

تعرضت الوحدة الأولى من هذا الكتاب إلى تعريف الطلبة أقسام المطبخ  
وفي الوحدة الثانية تم الحديث عن موظفي المطبخ .  
أما الوحدة الثالثة تم الحديث عن السلامة المهنية

وبعد هذا الاستعراض لمحتويات الكتاب نسأل الله عز وجل أن نكون قد وفقنا في هذا المجهود العلمي  
التربوي الذي يهدف إلى خدمة أبنائنا الطلبة .

### أقسام المطبخ

- ٢ - المطبخ
- ٧ - معدات المطبخ الثقيلة واستخداماتها
- ١٥ - علاقة المطبخ بأقسام الفندق الأخرى:

### موظفو المطبخ

- ١٨ - دائرة المطبخ
- ٢٢ - مهام العاملين في قسم المطبخ

### مقدمة في السلامة المهنية

- ٢٦ - حوادث العمل
- ٢٨ - الإسعاف الأولي
- ٣١ - أنواع البكتيريا
- ٣٧ - الحريق
- ٣٩ - المواصفات الخاصة للعاملين في قسم المطبخ

## أقسام المطبخ



- يتوقع منك بعد دراستك لهذه الوحدة أن تكون قادراً على :
- التعرف على جميع أقسام المطبخ وإنتاج الطعام .
  - التعرف على المعدات الثقيلة واستخداماتها .
  - توضيح أهمية تنظيف وصيانة معدات المطبخ .
  - التعرف على أصول اختيار معدات الطهي ، معدات التقطيع وقوالب التشكيل .
  - توضيح علاقة المطبخ بأقسام الفندق الأخرى .

## المطبخ



يعتبر المطبخ المكان الأساسي للقيام بتحويل المواد الأولية الغذائية إلى أطعمة متنوعة مستساغة وتتفق مع الذوق العام وشهية كل فرد مع الاحتفاظ بالقيمة الغذائية التي تحتويها هذه المواد بحيث تكون سهلة الهضم صحية ولذيذ المذاق . فالمطبخ الذي يعد غذاءً صحياً يعتبر أفضل واقى ضد الأمراض المختلفة الناجمة عن سوء التغذية . لذلك فإن العناية والاهتمام بالمطبخ أمران ضروريان يقوم العاملون في المطبخ بالعمل من

أجل تحقيقهما . وقد تزايد الاهتمام حديثاً بالمطبخ وفن الطهي الذي يعتبر من الفنون القديمة وخصوصاً في الفنادق والمطاعم الحديثة حيث كان في السابق يهتم رئيس الطهاة بتقديم أفخر أنواع الطعام دون اعتبار التكاليف حيث كان الطهاة يتنافسون في تقديم تشكيلة الطعام الفاخرة والعالية التكاليف إلى الأغنياء الذين يرتادون الفنادق آنذاك ، وعندما تطورت الفنادق وانتقلت إلى المدن الرئيسية وأصبحت تحمل أسماء عريقة ومشهورة أخذ يزداد دور المطبخ فيها ويختلف عن السابق بعد تزايد الأسعار والتكاليف كان لعنصر المنافسة والعرض والطلب دور مؤثر في إتباع نظام تسعير الوجبات رغم وجود التسعيرات الرسمية في النظم الاشتراكية حيث أن كل فندق أو مطعم يريد أن يحتفظ بأكبر عدد من الرواد الأمر الذي يتطلب مهارة عالية في تقديم أفضل أنواع الطعام وبأحسن الأسعار دون أن يتعرض المشروع إلى خسارة مادية تؤثر في العائد من الاستثمار ، وبذلك فإن المطبخ الحديث مطلوب من العاملين فيه ابتداءً من رئيس الطهاة وحتى آخر السلم الوظيفي أن يوفر ما أشرنا إليه من خلال المعرفة الواسعة في أصول المهنة ودراسة السوق ومعرفة طرق عمل قوائم الطعام وشروط التغذية الصحية واحتساب أسعار التكلفة والاستخدام الأمثل للطرق والمعدات وجميع التطورات التي تحدث في مجال الاختصاص .

يلعب المطبخ دوراً محورياً في إنجاح صناعة المطاعم، ومما لا شك فيه أن فن إنتاج الطعام بات من العلوم التطبيقية الهامة في برامج الفنادق التي تقدم في المؤسسات التعليمية الفندقية لما تحمله هذه الصناعة من تخصصات متشعبة تعتمد على المهارات الأساسية لإنتاج وتقديم الطعام بأساليب جذابة ملفتة للنظر لا تقل أهمية عن اللوحات الفنية التي ينتجها الفنانون بشتى تخصصاتهم.

ولإنجاح هذه المهمة بات من الضروري تجزئة مهام إنتاج الطعام إلى تخصصات عدة تقوم فيما بينها بإعداد أطباق غذائية متكاملة ومتناسقة من حيث الشكل، القيمة الغذائية والمذاق المستساغ.

## أقسام المطبخ:

تختلف مطابخ الفنادق من حيث المساحة، الحجم وطبيعة المعدات ويعتمد ذلك على تصنيف الفنادق والمطاعم ونسبة استيعابها من النزلاء والرواد كما وترتبط عملية تجهيز المطبخ بحسب طبيعة المنتج المراد تقديمه، فهناك المطاعم المتخصصة التي بحاجة لمعدات خاصة تتناسب وطبيعة أعمالها، وهناك المطاعم السريعة التي غالباً ما تكون مجهزة بمعدات تؤمن الإنتاج السريع للطعام.

بالعودة إلى أقسام المطبخ الرئيسي في أي فندق يجب أن يحتوي على عدد من الأقسام المختلفة أهمها:

١ قسم المطبخ الساخن (Hot Kitchen): يعد هذا القسم من أكبر الأقسام حيث يتم إعداد الطعام الساخن والأطباق الرئيسية، ومن مهام هذا القسم:

- تحضير الشوربات والصلصات: وهذا الفرع يعد جميع أنواع الشوربات والصلصات التي تناسب الأطباق المختلفة.
- طهي النشويات والخضار.
- طهي اللحوم والأسماك والدواجن.



٢ قسم المطبخ البارد ( Garde Monger ) : ويعنى هذا القسم بتجهيز المقبلات واللحوم الباردة والسلطات بأشكالها وأنواعها، إضافة إلى الصلصات الباردة المستخدمة في تحضير السلطات .

■ تحضير الشوربات الباردة .

■ تحضير المقبلات والشطائر .

٣ قسم الخضروات : يعد هذا القسم ارتكازاً لأقسام عدة حيث أنه يوفر كل مستلزمات باقي الأقسام من الخضار والفواكه، وتشمل مهام هذا القسم على تقشير وتقطيع الخضروات بحسب مواصفات الإنتاج .



٤ قسم المشاوي : يهتم هذا القسم بشي جميع أنواع اللحوم الحمراء والطيور والأسماك التي تطهى على منقل خاصة للفحم أو على أجهزة خاصة تعمل بالغاز أو بالكهرباء .

#### قسم اللحمة:

يشغل هذا القسم لحام متخصص في تقطيع وتشفية اللحوم والأسماك والطيور بأشكالها حيث يقوم بتوريدها إلى أقسام المطبخ المختلفة وذلك بحسب الحاجة .

٥ قسم الحلويات، المخبز والمثلجات : حيث توكل إلى هذا القسم مهمة تجهيز الخبز، المعجنات، الحلويات والمثلجات .

٦ قسم إعداد طعام العاملين : ويعنى هذا القسم بتجهيز وجبات الطعام الخاصة بالموظفين والعاملين بالفندق .

٧ قسم مطبخ الإفطار (Breakfast Kitchen) : ويهتم هذا القسم بتجهيز كل مستلزمات وجبة الإفطار .

٨ قسم تنظيفات المطبخ (Stewarding) : حيث توكل لهذا القسم مهمات :

■ تنظيف الصحون والفضيات والزجاجيات باستخدام مواد التنظيف والتعقيم والتلميع الخاصة .

■ تنظيف أدوات الطهي من أوعية ومقالي .

■ تنظيف جميع المعدات الثقيلة .



- تنظيف وتعقيم جميع مباني المطبخ من جدران وأرضيات وطاولات العمل .
- العناية بأماكن تجميع النفايات

### نشاط



- أقوم بزيارة مطبخ فندقي نموذجي وأدوّن ملاحظاتي حول مهام:
  - أ . قسم إعداد المأكولات الساخنة.
  - ب . قسم تحضير المأكولات الباردة.
- أناقش ملاحظاتي مع بقية زملائي .

### أسئلة الدرس

- ١ أعدد أقسام المطبخ.
- ٢ أشرح مسؤولية كل قسم من أقسام المطبخ.
- ٣ أبين أهمية قسم التنظيفات في المطبخ.
- ٤ أعلل : استخدام الأدوية والمعقمات في تنظيف معدات المطابخ والمطاعم.

## معدات المطبخ الثقيلة واستخداماتها

### معدات الأجهزة الثقيلة

#### ١ الأفران



أ - الأفران متعددة الاستعمال : تتوفر في المطابخ أفران ذات استخدامات متعددة مثل فرن البخار وفرن الهواء الساخن ونستطيع استخدام الطريقة التي نريدها حسب الحاجة حيث أن التقنية الحديثة وفرت كل الميزات لتوفير الجهد والوقت في العمل ، ومن ميزات هذا الفرن حين يكون استخدامه :

- عن طريق البخار : حيث يستعمل لتسخين الطعام والطهو وذلك لتعرض الطعام للبخار المباشر ومن ميزاته المحافظة على القيمة الغذائية للطعام وكذلك يحافظ على اللون والنكهة ولهذا يفضل استخدامه .
- عن طريق الهواء الساخن : حيث يستعمل لطهو الأطعمة أو لتسخينها و من ميزاته أنه يصدر الهواء الساخن حيث يوزع الهواء عن طريق المراوح لجميع أجزاء حجرة الفرن .

٢ - فرن الموجات القصيرة ( الميكرويف ) : ومن أهم ميزات

هذا الفرن قصر الوقت التي تطهى فيه الأغذية أو الأغذية التي نريد تسخينها حيث يطهى عن طريق الموجات الموجهة للأغذية ، ومن مساوئه أنه لا يحمر سطح الأغذية المراد تسخينها أو طهوها وكذلك لعدم إمكانية الاستخدام الأوعية المعدنية فيه .

## ٢ الشوايات



حيث تتوفر بأحجام مختلفة قد تعمل على الفحم، الكهرباء أو الغاز وتستخدم لشي اللحم على أنواعها.

## ٣ مقالي الزيت العميقة

وتستخدم هذه الأجهزة لإنتاج لطهي الطعام بطريقة القلي العميق .

## ٤ البان ماري (Bain Marie)



وهو حوض يملئ بالماء لمستوى معين ويسخن بالغاز أو الكهرباء ويوضع فيه أحواض من الفولاذ أو الستانلس ستيل الغير قابل للصدأ حيث يتوفر بأحجام مختلفة تناسب مع حجم العمل والقسم التي توضع فيه، وتملى بالأطعمة المراد الحفاظ عليها على درجة حرارة معينة إلى حين تقديم الوجبات .

## ٥ الثلاجات وغرف التبريد والتجميد



تتوفر هذه التجهيزات بأحجام وأشكال مختلفة حيث تستخدم لحفظ الأطعمة مبردة وعادة ما تكون مجهزة بميزان حرارة مثبت في موقع بارز .

## ٦ الخلاطات والعجانات

وهي أجهزة تعمل بالكهرباء وتستعمل للخلط والعجن .

## ٧ المقلّي القلاب (Tilting Pan)



وهو جهاز متعدد الاستخدامات، يستعمل لتجهيز الأرز، أو لقلي وطهي الأطعمة بكميات كبيرة.

## ٨ طناجر البخار



وهي أوعية كبيرة تعمل بالبخار وتستخدم لإنتاج كميات كبيرة من الأطقمة المجهزة بطريقة الغلي .

## الأجهزة الصغيرة:

وتشمل عدد من المعدات وهي :

- ١- آلة تقشير البطاطا .
- ٢- آلة تقطيع اللحوم إلى شرائح .
- ٣- آلة تقطيع الخضروات بأشكال مختلفة .
- ٤- منشار عظم يقوم بقص العظام واللحوم المجمدة .
- ٥- آلة تحضير القهوة .
- ٦- جهاز لتحمير الخبز .
- ٧- جهاز لطحن الشوربات .
- ٨- مفرمة اللحوم .
- ٩- جهاز تفرغ الهواء .



## معدات الطهي:

يجهز قسم المطبخ بأعداد متفاوتة من المعدات الصغيرة تختلف أحجامها ومقاساتها تبعاً لاستخداماتها ومن الضروري تجهيز المطبخ بالمعدات التالية :

- أواني الطهي المغطاة بأحجامها المتعددة والمجهزة بماسك للأيدي .
- صواني مرتفعة مجهزة بأغطية وبأيدي للمسك .
- مصافي مستديرة أو مخروطية الشكل .
- ملاعق وشوك كبيرة معدنية وخشبية .
- مغارف .
- فراشي للدهن .
- أدوات تقشير الخضار .
- ألواح التقطيع .
- فتاحات علب .
- عصارات ليمون .

- مباشر .
- موازين ذات أحجام مختلفة .
- قوالب لتشكيل الطعام .
- وغيرها . . .

## السكاكين

تتوفر السكاكين بأشكال وأحجام مختلفة تتناسب مع طبيعة العمل المراد إنجازه نذكر منها على سبيل المثال  
لا الحصر :



- ١ قشارة خضار .
- ٢ تورنيه لتشكيل الخضار Tournier .
- ٣ سكين للخضار Paring Knife .
- ٤ سكين كبير متعدد الاستخدام Chef's Knife .
- ٥ سكين منشار Carving Knife .
- ٦ سكين تشفية العظام Boning Knife .
- ٧ مسطرين للدهن Spatula .
- ٨ مسلة .
- ٩ شوكة طهي .
- ١٠ مستحد Sharpener Steel .

### نشاط



- أ . يقوم الأستاذ بشرح طرق مسك السكين بالطرق السليمة لتفادي الإصابة أثناء العمل .
- ب . يتمرن الطلبة على استخدام :
  - سكين كبير متعدد الاستخدام
  - سكين للخضار
  - سكين منشار
  - سكين لتشفية الأسماك
  - سكين تشفية العظام
  - تورنيه لتشكيل الخضار
  - مستحد

## قواعد اختيار معدات المطبخ الثقيلة:

- ١ من الضروري اختيار المعدات المصممة بالطرق التي يسهل فيها عملية تفكيكها وتنظيفها، حيث أن معدات المطبخ تتعرض لتراكم الزيوت وبقايا الأطعمة وتحتاج للتنظيف المستمر.
  - ٢ التأكد من أن المعدات مجهزة بإضافات للحماية من الإصابة أثناء استخدامها ونخص بالذكر الخلاطات والعجانات ولأجهزة تقطيع اللحوم.
  - ٣ أما بالنسبة للأحجام فيجب مراعاة تناسبها مع المساحة المخصصة وكمية الإنتاج المطلوبة.
  - ٤ ضرورة توفر معلومات التشغيل والصيانة مثبتة بشكل واضح بجانب كل جهاز.
  - ٥ ضرورة توفر قطع الغيار اللازمة لصيانة تلك الأجهزة.
  - ٦ اختيار الأجهزة المصنعة من قبل شركات موثوق بها.
- أما بالنسبة للأجهزة الصغيرة وحفاظاً على السلامة الغذائية يفرض استخدام الأجهزة المصنعة من مادة الستانلس ستيل حيث يمنع استخدام معدات الألمنيوم أو النحاس كونها تسبب التسمم الغذائي.

## أهمية تنظيف وصيانة معدات المطبخ

إن أهمية التنظيف في المطبخ لها تأثير كبير على صيانتها وتبرز هذه الأهمية في عمليات التنظيف والاستخدامات الصحية للأدوية من مساحيق وصابون وكذلك التقييد بالتعليمات التي تحددها الشركة المنتجة لكل جهاز نريد تنظيفه .

### أولاً: تنظيف المعدات المتحركة

إن بقاء بعض الأطعمة على المعدات المتسخة قد تسبب انسداد المغاسل لهذا يجب استخدام الماء الساخن لنزع بقايا الدهون عن المعدات المختلفة لتجنب انسداد المغاسل وللمحافظة على صيانتها .

#### نقع الأدوات في محلول لغسلها:

أن نقع الأدوات هي الوسيلة الممتازة لنزع الأطعمة العالقة والمستعصية من جراء الطهي . أن محلول النقع يجب أن لا يستعمل لتنظيف المعدات بعد نقعها به ، لأنه يصبح بارداً ووسخاً ومليئاً بالدهنيات لذلك يبدل الماء عند الغسل النهائي حيث أن عملية تحضير المحلول تتمثل بما يلي :

- يملأ الحوض بالماء الحار بدرجة ٤٥ درجة مئوية مع إضافة الصابون اللازم لنزع الدهن والقضاء على الميكروبات ، لذلك اختيار المحلول أو المستحضر له أهمية كبرى في المحافظة على نوعية وجودة المعدات المستعملة ومن هنا تبرز أهمية صيانتها من خلال طرق التنظيف واختيارنا الأدوات عند شرائها. ( كمية المحلول أو الصابون المضاف إلى الماء الحار واللازم للتنظيف تحدده الشركة المنتجة )

- بعد عملية النقع وبعد نزع الدهون عن المعدات بواسطة فرشاة بلاستيكية أو إسفنجية معدنية تغسل جيداً بالماء الحار مع الصابون وليس بالماء البارد، أن غسل المعدات النحاسية الحمراء يتم بالملح والخل ومن ثم تغسل بالماء والصابون أما معدات الستانلس فتغسل بالماء الحار والصابون .

## ثانياً: تنظيف المعدات الثابتة

### ١ تنظيف الأفران :

- إن صيانة الأفران من خلال التنظيف بشكل صحيح تحفظ الأفران من التلف والخراب ، لهذا عند البدء بالتنظيف يجب الأخذ بعين الاعتبار عدة أمور وهي :
  - تأكد أولاً من قطع التيار الكهربائي و اترك الفرن ليبرد .
  - ابدأ بنزع الأطعمة العالقة عليه ولا تنس أن التنظيف الفوري بعد كل استعمال يوفر عليك عناء التنظيف القاسي .
  - انزع من داخل الفرن الرفوف الشبكية أو الصواني اغسلها بالماء الحار والصابون .
  - نزع بقايا الأطعمة : لنزع بقايا الأطعمة الملتصقة بالفرن أو السوداء اللون استعمل لذلك فرشاة حديدية أو مشحاف حديد وذلك بقشط المركز الوسخ .
  - تنظيف داخل الفرن : يستعمل لتنظيف داخل الفرن بعض المواد الكيماوية الخاصة وذلك بدهنها بواسطة فرشاة مع لبس كفوف بلاستيكية مع إتباع التعليمات المعطاة من الشركة المنتجة .
  - كما يستعمل البخاخ المنظف بعد الانتهاء الفوري من العمل أي الفرن حامي بدرجة ٦٠ مئوي وترك البخاخ عليه بضع دقائق ليحلل الأوساخ الملتصقة به ، ثم يمسح بفوطة ناشفة ، وبعده يغسل بالماء والصابون وينشف جيداً ويلمع .
  - تنظيف الفرن الخارجي : يستعمل لتنظيفه من الخارج الماء الحار مع بعض المساحيق وفركه جيداً باسفنجة ، وإذا كانت الأوساخ مستعصية فاتبع طريقة تنظيف الفرن من الداخل .
  - تشطيفها وتنشيفها : يشطف بالماء الحار بواسطة فوطة نظيفة وذلك لنزع كل المستحضرات المستعملة ، وإذا أريد تعقيمها فيمكننا إضافة بعض المطهرات إلى ماء التشطيف كما ينشف جيداً من الماء بفوطة نظيفة ناشفة منعاً للصدأ .

### ٢ تنظيف الشوايات :

- فرك الآلة : انتبه دائماً وتأكد من قطع التيار الكهربائي و اتركها لتبرد ، افركها بواسطة فرشاة حديدية لنزع البقايا العالقة بها .

- غسلها وتشطيفها : بعد نزع الجارور الخاص ببقايا الدهن ، يغسل المصبغ في المجلي بالماء الحار والصابون ثم يشطف جيداً ويعقم .
- تنشيفها : ينشف المصبغ جيداً من الماء لئلا يصدأ ثم يعاد جارور ببقايا الدهن إلى مكانه بعد الانتهاء من تنظيف الشواية .
- تزييتها : يزيث المصبغ أي يدهن قليلاً بواسطة فرشاة للمحافظة عليه من الصدأ .

### ٣ تنظيف القلايات :

تنظيف القلايات يومياً بمحلول منظف فعال وتشطيفها جيداً وتنشيفها وتصفية الزيت قبل إعادته إليها، لأن ذلك يوفر مصروف الزيت المستعمل .

### ٤ تنظيف الماكينات المختلفة :

يجب أن تنظف يومياً، بالماء والصابون وبعض المطهرات المتوفرة لتعقيمها، ومن هذه الماكينات : ماكينة التقطيع الفرغ الخفق . . . الخ .

### ٥ تنظيف طاوالات العمل :

إن هذه التجهيزات هي عادة باحتكاك دائم مع الأطعمة خاصة النيئة منها، لذلك يجب علينا الانتباه إلى تنظيفها بعناية وتطهيرها بالمستحضرات المتوفرة وتنشيفها ومن ثم تلميعها للنزع كل البقع والمواد الدهنية والأوساخ المتركمة عليها .

### ٦ تنظيف خشبات التقطيع :

إن خشبات التقطيع تحمل الكثير من المكروبات إذا لم تغسل جيداً وتعقم، لذلك يستحسن استعمال لوحات التقطيع البلاستيكية لأنها أقل ضرراً من الأولى، كما يتوجب علينا بعد غسلها وضعها في المكان مناسب لتنشف جيداً من الماء والرطوبة .

### ٧ تنظيف غرف التبريد :

يجب أن تنظف غرف التبريد يومياً وترتب حسب الأصول المتبعة ويتوجب علينا تنظيفها تنظيفاً عاماً مرة في الأسبوع بعد تذويب الجليد عنها لأن ذلك يحفظها ويصونها ويتركها بحال جيدة .  
عند التنظيف علينا الانتباه إلى قطع التيار الكهربائي الكامل عن البرادات ومن ثم تنظيفها بالماء والصابون وتعقيمها بالمستحضرات المتوفرة وتلميعها جيداً .

## ٨ تنظيف أجهزة التهوية والمصافي :

يجب علينا المحافظة على نظافة أجهزة التهوية والمصافي الخاصة بالأفران خاصة وتنظيفها أسبوعياً، أي بنزع الفلترات الموجودة ونضعها بالماء الحار مع الصابون وبعض المستحضرات المتوفرة لتنزع كل أثر للدهنيات عنها، ثم تشطف وتنشف لأن الإهمال في تنظيف هذه التجهيزات يؤدي إلى كارثة فيحصل حريق جراء الدهن المتراكم عليها .

## ٩ تنظيف الأرضيات :

يجب أن تكنس الأرض بعد نهاية كل عمل وعدم ترك البقايا المتساقطة أرضاً بل يجب أن تنظف فوراً عند سقوطها تحاشياً للانزلاق .  
تشطف الأرض بالماء الحار بدون صابون وبعدها يجري تنشيفها جيداً بالمسححة وذلك لعدم اتساخها من جديد .

## ١٠ تنظيف الجدران ومجري المياه :

يجب أن تنظف تنظيفاً يومياً وتعقم بالمستحضرات المتوفرة كما علينا استعمال المياه الحارة لمجري المياه حتى لا يعلق بها أي أثر للدهنيات والنفايات .

## ١١ تنظيف أوعية النفايات :

تنظف يومياً بعد انتهاء العمل بالماء الحار والصابون والمستحضرات المعقمة لعدم ظهور أية رائحة منها .

## أسئلة الدرس

- ١ أعدد أجهزة المطبخ الثابتة.
- ٢ أوضح استخدامات كل جهاز من أجهزة المطبخ الثابتة.
- ٣ أبين الاستخدامات المختلفة لسكاكين المطبخ.
- ٤ أوضح أهمية وجود ميزان للحرارة على أبواب الثلاجات.
- ٥ أبين العوامل الواجب توفرها عند اختيار معدات الطهي.

## علاقة المطبخ بأقسام الفندق الأخرى:

تبنى علاقة العمل الناجحة بين المطبخ و أقسام الفندق الأخرى بالتنسيق المستمر حيث أن كل مكمل وساند للآخر .

ومن هذه الأقسام : ( قسم المطعم ، قسم المحاسبة ، قسم الاستقبال ، وقسم التدبير الفندقي ، قسم الصيانة حيث أن جميع الأقسام مرتبطة مع بعضها لمصلحة الفندق وبالنهاية كلها تصب في مصلحة إرضاء النزلاء .

### ١ علاقة المطبخ مع قسم المطعم :

إن العلاقة بين قسم المطبخ والمطعم علاقة مترابطة بشكل كبير حيث لا يمكن للواحد الاستغناء عن الآخر ويتمثل هذا الارتباط بما يلي :

- أ - تحضير قوائم الطعام من خلال التنسيق بين القسمين .
- ب - يقوم مدير المطعم بتلقي الطلبات ويسجلها ويراعي عدة أمور وهي نوعية الطعام والكمية والوقت الذي يستغرق تجهيزها وكذلك في الحفلات المختلفة حيث يتم التنسيق المباشر مع قسم المطبخ لإعطاء الوقت الكافي لقسم المطبخ لترتيب أموره من ناحية التحضير وترتيب برامج الموظفين بما يتناسب وحجم هذه الحفلات .
- ج- تقديم الشكاوى والملاحظات إلى قسم المطبخ التي مصدرها الزبائن .

### ٢ علاقة المطبخ مع قسم المحاسبة :

إن قسم المحاسبة لوضعه الحساس أوجد فرعاً له في قسم المطبخ ويتمثل عمل هذا القسم بإشرافه على لجنة المشتريات وكذلك يشرف على شراء المواد الأولية والأدوات والمعدات وكل المتطلبات ويرسل كل الفواتير لدائرة المحاسبة الرسمية ، ومن أعماله أيضاً أنه يشرف على عمليات الجرد الدورية لموجودات المطبخ وكذلك يشرف على المبيعات اليومية عن طريق أمين الصندوق وبشكل خاص يشرف قسم المحاسبة على جميع الأمور المالية الخاصة بالمطبخ من نفقات وإيرادات .

### ٣ علاقة المطبخ مع قسم الاستقبال :

من خلال هذا القسم يتم معرفة عدد النزلاء في الفندق وعدد المجموعات السياحية المنتظر وصولها وبناء

على هذه المعلومات يتم وضع برامج بالوجبات الواجب إعدادها للوافدين .  
ومن ناحية أخرى يتم عقد اجتماعات أسبوعية أو شهرية لمناقشة الأمور المستجدة حتى تسيير كل الأمور  
بالمستوى المطلوب .

#### ٤ علاقة المطبخ مع قسم التدبير الفندقي

إن ارتباط هذا القسم بالمطبخ يكمن في توفير اللباس المميز للعاملين في قسم المطبخ وذلك بشكل مستمر .

#### ٥ علاقة المطبخ مع قسم الصيانة

إن مسؤوليات الصيانة تكمن في المحافظة على جميع المعدات والآلات الموجودة في المطبخ بحالة جيدة  
وذلك من خلال إصلاحها عند تعرضها لأي عطل وكذلك الصيانة الدائمة للوقاية من أي عطل قد يحصل  
مستقبلاً .

### أسئلة الدرس

ما علاقة العمل بين كل من قسم المطبخ والأقسام الآتية :

- قسم الاستقبال؟
- قسم الصيانة؟
- قسم المطعم؟
- قسم التدبير المنزلي؟

## موظفو المطبخ



- يتوقع منك بعد دراستك لهذه الوحدة أن تكون قادراً على :
- توضيح أهمية التسلسل الوظيفي في نجاعة إدارة المطبخ .
  - التعرف على مهام كل من العاملين في المطبخ .
  - التعرف على أنواع خطط الطعام المقدمة في الفنادق .
  - التعرف على أنواع قوائم الطعام .

## دائرة المطبخ



تلعب هذه الدائرة دوراً متقدماً في تطوير وتسويق وإنتاج جميع الوجبات الغذائية المقدمة في الفندق . ففي الفنادق الكبيرة يتم توزيع المهام بحسب التقليد الأوروبي بحيث يكون رئيس الطهاة على قمة الهرم يساعده في إدارة المطبخ مساعد لرئيس الطهاة بالإضافة الى مجموعة من الطهاة كل متخصص في إعداد أجزاء محددة فوجد على سبيل المثال لا الحصر رئيساً لكل مجموعة (Chef de Partie) من الطهاة يقوم بإعداد الأطعمة فهناك مجموعة تعنى بـ:

- ١ تحضير الخضار .
- ٢ تحضير الأسماك .
- ٣ تحضير المشاوي و المقالي .
- ٤ تحضير المطبخ البارد .
- ٥ تحضير الحلويات .
- ٦ تحضير اللحوم في ملحمة الفندق .

ويعتمد حجم هذه المجموعة على طبيعة التنظيم الهيكلي للمطبخ بحيث يعتمد على العوامل التالية :

- ١ حجم المؤسسة .
- ٢ طبيعة أعمالها .
- ٣ موقع المؤسسة .
- ٤ ميزانية التشغيل و عوامل أخرى لها علاقة بنوعية و كفاءة الموظفين .

و على جميع الأحوال فإن طاقم المطبخ يجب أن يكون على درجة عالية من التدريب والخبرة في فنون الطهي وفنون عرض المأكولات بطريقة خلابة مع التركيز على الإبداع المتواصل و الوعي الصحي الذي يفرض اعتبارات تجنب الأطعمة عالية الدسم ، كثيرة السعرات الحرارية التي كانت تميز المطعم الفرنسي الكلاسيكي .

ففي الثمانينات اتجهت فنون إنتاج الطعام نحو الوجبات الصحية الخفيفة التي تعتمد في مكوناتها على القيمة الغذائية العالية و التركيز على استعمال الأطعمة الطازجة ذات المكونات الطبيعية و الابتعاد قدر الإمكان عن الأطعمة المعلبة و المواد الحافظة .

### قائمة الطعام : (Menu)

من الممكن تشبيه قائمة الطعام بلوحة الإعلانات التي تستخدم لتسويق إنتاج المطبخ من الوجبات الغذائية . وهي بمثابة الهوية التي تحدد طبيعة المطعم و نوعية الطعام الذي يقدمه . و عند إعداد قوائم الطعام يجب توخي الدقة في تسمية الأطباق خاصة تلك التي تنحدر من جذور المطبخ الفرنسي الكلاسيكي حيث أنها في أغلب الحالات تتبع و صفات و مقادير و طرق تحضير محددة لا يجوز التلاعب بها أو تغييرها . و يجب كذلك مراعاة الدقة في وصف مكونات الطبق الغذائي بالتفصيل مع ذكر طريقة الطهي و ذلك لتجنب عنصر المفاجأة لدى الزبائن .

ومن العوامل المهمة الواجب مراعاتها عند إعداد قوائم الطعام :

- ١ مستوى خبرة و قدرات الطهاة .
- ٢ توفر المواد الأولية اللازمة لإنتاج أطباق محددة .
- ٣ توافق معدات المطبخ مع الطعام المراد إنتاجه .
- ٤ تكلفة المواد الأولية .
- ٥ الموسم .
- ٦ معدات المطعم اللازمة لتقديم الطعام المنتج .
- ٧ حجم المطبخ .

### خطط الوجبات : (Meal Plans)

هناك أربع أصناف من رزم المبيعات الأساسية المتبعة في الفنادق وهي :  
١ . الخطة الأمريكية (American Plan) .

- ٢ . الخطة الأمريكية المعدلة Modified American Plan .
- ٣ . الخطة الأوروبية European Plan .
- ٤ . خطة الكونتinentال Continental Plan .

### ١ الخطة الأمريكية: American Plan

Full Board - F/B هذه الرزمة من المبيعات تضم سعر إيجار الغرفة الفندقية شاملة الثلاث وجبات وهي وجبة الإفطار، وجبة الغداء ووجبة العشاء.

### ٢ الخطة الأمريكية المعدلة Modified American Plan

Half Board - H/B وتشمل هذه الرزمة سعر إيجار الغرفة الفندقية بالإضافة لوجبتين أساسيتين (وجبة الإفطار بالإضافة إلى وجبة الغداء أو العشاء).

### ٣ الخطة الأوروبية European Plan

Room Only- R.O. والمبيعات تبعاً لهذه الخطة تعطي سعر استئجار الغرفة الفندقية فقط، أي لا يشمل أية وجبات غذائية، حيث يعطى الخيار للنزيل باختيار الوجبات الغذائية ويحاسب عليها بحسب سعرها وبحسب عدد الأطباق المستهلكة.

### ٤ خطة الكونتinentال Continental Plan

Bead and Breakfast - B/B بحسب هذه الخطة يشمل السعر إيجار الغرفة بالإضافة إلى وجبة الإفطار فقط.

ومن الملاحظ أن جميع الفنادق تعرض جميع هذه الرزم ويترك الخيار للنزيل لاختيار الأفضل لديه .

## أنواع قوائم الطعام : Types of Menus

تقسم قوائم الطعام إلى نوعين رئيسيين :

- ١ قائمة الطعام الثابتة Fixed Menu : وهي عبارة عن مجموعة من الأطباق معدة مسبقاً تشمل المقبلات، والحساء، والوجبة الرئيسية، والحلويات والقهوة بسعر ثابت .
- ٢ قائمة الطعام بحسب الطلب La Carte A : وهي عبارة عن قائمة طعام تشمل مجموعة كبيرة من الأطباق حيث يكون لكل طبق منها سعر منفصل، وتقدم إلى النزيل ليختار الأصناف المحببة لديه ويتم إعدادها بحسب الطلب .

## أسئلة الدرس

- ١ أعدد أقسام المطبخ.
- ٢ وأشرح تخصص كل قسم من أقسام المطبخ؟
- ٣ ما العوامل الواجب مراعاتها عند إعداد قوائم الطعام؟
- ٤ هنالك أربع خطط أو رزم لحجز غرف الفنادق، أذكر هذه الرزم، وأشرح محتويات كل منها.

## مهام العاملين في قسم المطبخ:

### ١ رئيس الطهاة : Executive Chef

في الفنادق الصغيرة عادةً، ما يكون رئيس الطهاة تابعاً لمدير الفندق مباشرةً، أما في الفنادق الكبيرة فهذه الوظيفة تابعة لدائرة الطعام والشراب، تحت إدارة مدير هذه الدائرة. وتتلخص مهام رئيس الطهاة بالآتي:

#### أ. إدارة قسم المطبخ

وتشمل هذه المهمة:

- إدارة طاقم الطهاة .
- الإشراف المباشر على إنتاج الطعام .
- تخطيط وتطوير قوائم الطعام .
- الإشراف على وضع برامج الدوام للطهاة وذلك لتغطية متطلبات العمل .
- مراقبة تكلفة الإنتاج .
- الحد من تلف الأغذية .
- الإشراف على المشتريات واستلام المواد الأولية اللازمة للإنتاج .
- الإشراف على تخطيط المناسبات الخاصة التي تتطلب إنتاج وجبات خاصة مثل الوجبات التقليدية الخاصة بمناسبات دينية .

#### ب . المسؤوليات الإدارية

وتشمل:

- التنسيق مع قسم الموارد البشرية بكل ما يتعلق بالتوظيف وإنهاء خدمة الطهاة .
- تخطيط أجازات الموظفين الأسبوعية والسنوية .
- رفع توصيات للإدارة بكل ما يتعلق بدرجات الطهاة وفرص ترفيعهم .

- التنسيق مع الإدارة ومع قسم المشتريات في كل ما يتعلق بشراء المعدات .
- التنسيق مع إدارة قسم الصيانة بأمر الصيانة والتصليح والوقاية .

### المواصفات المطلوبة لملء وظيفة رئيس الطهاة:

- ١ أن يتمتع المتقدم لوظيفة رئيس الطهاة بخبرات عالية في مجال فنون الطهي .
- ٢ أن يتمتع بقدرة جسدية عالية، حيث أن هذه الوظيفة تتطلب العمل لساعات طويلة وشاقة أحياناً .
- ٣ أن يتمتع بحس فني .
- ٤ أن يتمتع بصفات الصبر .
- ٥ أن يكون خلوقة، معلماً وإدارياً ناجحاً .
- ٦ أن يكون خبيراً في اختيار وشراء المواد الأولية .

### ٢ مساعد رئيس الطهاة : Sous Chef

وظيفة مساعد رئيس الطهاة تشمل جميع مهام رئيسه في حمل بعض المسؤوليات عنه ، وفي أغلب الأحيان نجد هذا الموظف يراقب الإنتاج ويتأكد من اللمسات الأخيرة قبل تصدير الأطباق الى المطعم .

### ٣ رئيس مجموعة : Chef de Partie

يكون عادةً رئيساً لمجموعة من الطهاة ومساعدى الطهاة العاملين في واحد من الأقسام التالية :

- قسم الملحمة .
- قسم الخضار .
- قسم المطبخ البارد .
- قسم المطبخ الساخن والمشاوي .
- قسم الحلويات .

### ٤ طاهي بديل : Chef Tournant

يشغل هذه الوظيفة طاه متمرس ذو خبرة عالية في جميع أقسام المطبخ يقوم بدعم الأقسام المختلفة وملء الشواغر في حالة تغيب أحد الـ Chef de Partie أو رؤساء الأقسام .

### ٥ طاه الإفطار : Breakfast Cook

تتلخص مهام طاه الإفطار بتجهيز وجبة الإفطار بحسب الخطط الموضوعه من قبل رئيس الطهاة .

ومن الملاحظ أن جميع الفنادق الحديثة اتجهت إلى تقديم وجبة الإفطار بطريقة البوفيه المفتوح حيث تقدم مجموعة متعددة من الأطباق الخاصة بوجبة الصباح .

## ٦ اللحم : Butcher

يشغل هذه الوظيفة طاه ملم بطرق إعداد الطعام حيث يقوم بتشفية وتقطيع اللحوم لتناسب مع احتياجات قوائم الطعام مع مراعاة الأوزان المطلوبة لكل طبق بحسب إرشادات رئيس الطهاة ومحاسب التكاليف .

## ٧ طاه الحلويات : Chef Patissier

وهو طاه متمرس وخبير بإعداد وتزيين جميع أصناف الحلويات ، والمعجنات والمثلجات .

## ٨ طاه الخضار والنشويات:

وهو طاه متمرس في أعمال تقطيع وتحضير الخضار والبطاطا والنشويات بأصنافها وأنواعها . يجب أن تلاحظ عزيزي الطالب أننا قدمنا عرضاً تفصيلياً لتقسيمات المطابخ في الفنادق الكبيرة . وتجدر الإشارة هنا بأن مطابخ الفنادق الصغيرة لا تحتاج كل هذه التقسيمات ومن الممكن أن توزع المهام بطريقة أخرى حيث يتم دمج التخصصات لتصبح تحت إشراف طاه واحد متعدد التخصصات .

## أسئلة الدرس

- ١ أعدد مهام رئيس الطهاة.
- ٢ ما مواصفات رئيس الطهاة الناجح؟
- ٣ أشرح مهام مساعد رئيس الطهاة؟
- ٤ من هو الطاهي البديل؟
- ٥ ما مهام الطاهي البديل؟

## مقدمة في السلامة المهنية



## حوادث العمل

عادةً ما تنتج الحوادث في المطابخ نتيجة لعدة أسباب من أهمها:

- ١ عدم التقيد بقوانين السلامة العامة والتي من المفروض أن يكون قد تم التدريب عليها من قبل قسم التدريب في الفندق .
- ٢ استعمال السرعة في التنقل من قسم إلى آخر في أقسام المطبخ وعدم الاكتراث لوجود أشخاص آخرين يعملون في نفس المنطقة، والذين قد يحملون الأواني الساخنة أو المعدات الحادة، مما قد يتسبب في حوادث أليمة كالحروق والجروح .
- ٣ حوادث التشتت الذهني الناتجة إما من الفرد نفسه أو من الأشخاص العاملين إلى جانبه، حيث من الضروري التركيز على العمل الموجود بين اليدين وعدم التفكير بأمر آخرى، أو السماح لشخص آخر بتشتيت أفكاره خاصة في حالة التعامل مع الأدوات الحادة .
- ٤ عدم الإلمام بقواعد تشغيل الآلات الثقيلة أو عدم الالتزام بها . حيث من الممكن أن يتسبب ذلك في إيذاء الشخص العامل بها أو بإعطاب تلك الآلة، والتي تكون ضرورية لإنجاز عمل ما .

### نشاط



- ١ - أقوم بزيارة مطبخ فندقي وأدون ملاحظاتي حول السلبيات والثغرات التي قد تكون سبباً مباشراً لحوادث عمل خطيرة.
- ٢ - أضع خطة لمعالجة الثغرات من منظور شروط السلامة والوقاية من الحوادث

### تقارير الإصابات:

في حال حدوث إصابة من أي نوع كان يجب التعامل معها بجدية من حيث تدوينها في تقرير يقدمه مسؤول القسم إلى الجهات المعنية وذلك لمتابعة حالة المصاب من حيث تصنيف درجة الإصابة وإمكانية صرف الإجازات المرضية والتعويضات .

والنموذج التالي يبين بعض المعلومات التي يجب توفرها أثناء كتابة التقرير . ويبحث هذا التقرير إلى إدارة الفندق ، وشؤون الموظفين وشركة التأمين .

إسم المصاب بالكامل :			
المشرف المباشر :		الوظيفة :	
وقت كتابة التقرير	تاريخ كتابة التقرير :	تاريخ الإصابة :	ساعة الإصابة :
طبيعة الإصابة والحالة :			
التقرير الطبي :			
تطور الإصابة (بعد المعالجة) :			
مكان وقوع الحادث :			
تصريح المصاب بوجود إثباتات مادية وعينية :			
شاهد ثاني :		شاهد أول :	
توصيات المشرف المباشر :			
توقيع المشرف المباشر :			

## أسئلة الدرس

١ أبن أهم المسببات لحوادث العمل في المطابخ.

٢ أعلل :

- حوادث العمل قد تنتج عن السرعة الزائدة.
- التشتت الذهني مسبب رئيسي للحوادث الناتجة عن استعمال الآلات الحادة.
- قلة التدريب على استعمال الأجهزة وخاصة الميكانيكية منها تسبب مجازفة خطيرة.

## الإسعاف الأولي

مصطلح الإسعاف الأولي له دلالة واضحة على تقديم العلاج الأولي الفوري للشخص المصاب في الموقع حال حدوث الإصابة. أما في حالات الإصابات الخطرة فيجب تقديم الإسعاف من قبل فرق الدفاع المدني أو أطباء الإسعاف.



### صندوق الإسعاف الأولي:

بحسب القانون يجب أن تتوفر صناديق الإسعاف الأولي في مكان العمل مجهزة تجهيزاً كاملاً وأن تحتوي

على:

- لواصق معقمة عازلة للماء لتغطية الجروح .
- قطن طبي .
- مقص طبي .
- ملقط معقم .
- سوائل طبية معقمة مثل ( اليود و الكحول الطبي) .
- مرهم لمعالجة الحروق .
- الشادر لمعالجة حالات الإغماء .
- لفافات قماشية معقمة .



## السلامة العامة:

من الضروري تطوير حس المسؤولية لدى الموظفين لتجنب الحوادث قبل وقوعها وذلك بملاحظة الأمور

التالية :

- قطع مصادر الطاقة عن المعدات قبل البدء بتنظيفها .
- صيانة أسلاك الوصل الكهربائي .
- تجنب التحميل الزائد على الأباريز الكهربائية .
- تغيير مصابيح الإضاءة حال احتراقها .
- تجنب التعامل مع الأباريز الكهربائية عندما تكون الأيدي رطبة .
- تجنب الإنزلاقات على الأرض المبللة .
- تجنب حمل الأشياء الثقيلة بطريقة اعتباطية وذلك لتجنب الإصابة .

### نشاط



أقوم بعملية تنظيف أحد المعدات الثقيلة في المطبخ متبعاً الخطوات التالية :

- قطع مصادر الطاقة .
- أجزاء الأجهزة المتحركة ونقعها بالماء الساخن ومحلول الصابون .
- غسل الأجهزة الثابتة بالماء الساخن ومحلول الصابون .
- الشطف باستخدام الماء .
- تنشيف المعدات .
- إعادة تجميعها .
- تجربة صلاحيتها للعمل .

ملاحظة : الانتباه لفصل التيار الكهربائي أو الغاز قبل مباشرة الأعمال .

## نصائح وإرشادات للوقاية من حوادث العمل في المطبخ:

- ١ يجب أن تكون الأرض نظيفة وخالية من أي عوائق .
- ٢ يجب تنظيف السوائل المنسكبة والزيوت على الأرض فوراً .
- ٣ وضع لوائح إنذار تبين وجود صيانة أو تنظيف للمنطقة .
- ٤ وضع أجهزة الحماية على الآلات الكهربائية قبل المباشرة باستخدامها .

- ٥ عدم السماح لأكثر من شخص واحد باستخدام نفس الجهاز في نفس الوقت.
- ٦ لا يجوز وضع اليد في داخل أحواض الخلاطات وآلات التقطيع الكهربائية أثناء دورانها.
- ٧ ارتداء القفازات الواقية من الحرارة أثناء حمل أوعية الطبخ الساخنة .
- ٨ استخدام العربات اليدوية لنقل الأشياء الثقيلة .
- ٩ ارتداء المرايل الواقية خلال العمل .
- ١٠ ارتداء الأحذية الخاصة بالعمل
- ١١ مراعاة عدة وضع السكاكين الحادة في المغاسل .

## أسئلة الدرس

- ١ أذكر التجهيزات الواجب توفرها في صندوق الإسعاف الأولي .
- ٢ أشرح بالخطوات الأساليب المتبعة في تنظيف معدات المطابخ الثقيلة.
- ٣ أعلل :
  - وجوب فصل التيار الكهربائي عن المعدات قبل المباشرة في أي عملية تنظيف أو صيانة.
  - صيانة أسلاك الوصل الكهربائي المكشوفة.
  - عدم التحميل الزائد على الاباريز الكهربائية.
  - مسح وتنظيف الزيوت المنسكبة على الأرض فوراً.
  - لا يجوز وضع اليد في داخل أحواض الخلاطات وآلات التقطيع الكهربائية أثناء دورانها.
  - ارتداء القفازات الواقية من الحرارة أثناء حمل أوعية الطبخ الساخنة .
  - استخدام العربات اليدوية لنقل الأشياء الثقيلة .
  - ارتداء المرايل الواقية خلال العمل .
  - ارتداء الأحذية الخاصة بالعمل
  - مراعاة عدة وضع السكاكين الحادة في المغاسل .

## أنواع البكتيريا

### أنواع البكتيريا

- تختلف أنواع البكتيريا أو الجراثيم في الحجم والشكل وهي غير مرئية بالعين المجردة (ميكروسكوبية) وهي نوعان:
- أ - بكتيريا نافعة: وهي تستعمل في تصنيع بعض أنواع الأغذية مثل الخميرة في تصنيع الخبز والفطائر والبن.
- ب - بكتيريا ضارة: هي تلك البكتيريا التي تتسبب في أمراض تصيب الأشخاص حيث أنها تفرز سمومها في الأكل.

### تجربة

أحضر القليل من خميرة الخبز الجافة، ضع جزءاً منها في الثلاجة، وجزءاً آخر في كأس ماء دافئ، وجزءاً ثالثاً في كأس ماء دافئ وضع فيه القليل من السكر. أكتب تقرير عن ملاحظاتي.



### أنواع البكتيريا الضارة:

- أ. السالمونيلا (Salmonella): وهي بكتيريا سامة متواجدة في أمعاء الحيوان والإنسان وتصيب الأغذية التالية: الدواجن، اللحوم، البيض بشكل خاص، الأغذية النيئة، والصدفيات البحرية المتواجدة في مياه موبوءة.
- ب. ستافيلوكوكوس اوريوس (Staphylococcus aureus): وهي بكتيريا سامة خطيرة تتكون في الأغذية. مصدرها الأيدي البشرية المتسخة، الجلد، الجروح، الأنف والحنجرة، للوقاية منها يجب المحافظة على عادات صحية سليمة مثل تغطية الجروح وغسل الأيدي.
- ج. كلوستريديوم برفرينجنز (Clostridium Perfringens): وتتواجد في أمعاء الإنسان، الحيوان والتربة. وتصيب اللحوم والدواجن. ولها خاصية تحمل درجات الحرارة وللتخلص منها يجب التأكد من طهي اللحوم جيداً.

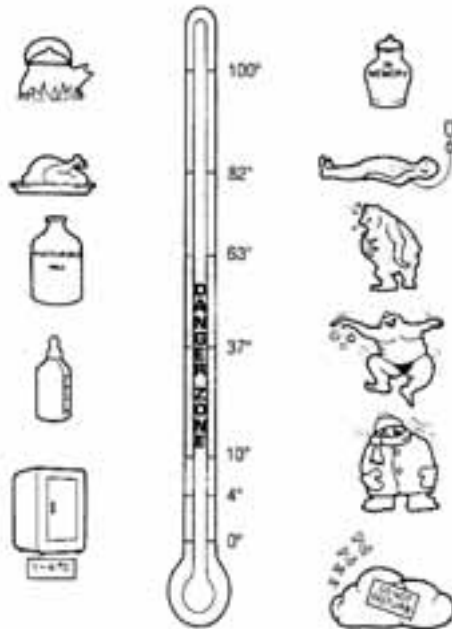


## الشروط اللازمة لتجنب التسمم الغذائي:

تضمن الوقاية من إحداه التسمم الغذائي في :

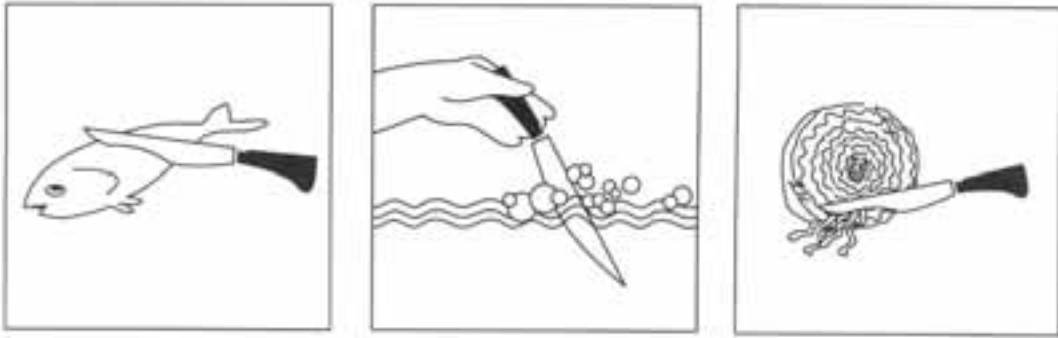
### التقيد بقواعد النظافة الشخصية:

- ضرورة الاستحمام يومياً وفي بعض الأحيان مرتين في اليوم .
- ارتداء الملابس النظيفة ، مع مراعاة استبدالها عند اتساخها .
- عدم العمل أثناء الإصابة بأمراض معدية كالقيء والإسهال والتهابات الحنجرة .
- عدم استعمال الأيدي بكثرة لحمل الأطعمة .
- غسل الأيدي قبل وأثناء العمل وبالأخص بعد استخدام المراض ومسك القاذورات .
- إبقاء الشعر نظيفاً مع مراعاة عدم لمسه بالأيدي .
- عدم لمس الأنف والقدم بالأيدي .
- استعمال فوطة نظيفة أثناء العطس السعال .
- عدم ارتداء الخواتم ، المجوهرات ، وساعات اليد أثناء العمل .
- عدم التدخين أو السماح به في مناطق إعداد الطعام .
- استعمال الملاعق النظيفة لتذوق الطعام عوضاً عن الأصابع .
- عدم الجلوس على أسطح تحضير الطعام .
- ارتداء القبعات الخاصة بالمطابخ .
- تغطية أي جروح أو حروق بأغطية ذات لون معين وذلك لسهولة استرجاعها في حال سقوطها .



أثناء العمل، يجب مراعاة عدم المزج بأنواع الأغذية وذلك لتقليل من نسبة نقل البكتيريا والجراثيم من نوع إلى آخر، كما أنه يجب عدم استعمال السكاكين وألواح التقطيع في تحضير أكثر من نوع من الأطعمة وبالأخص عدم المزج بأدوات اللحوم النيئة واللحوم المطبوخة. لذلك حددت وزارة الصحة ألواناً خاصة لألواح التقطيع وأيدي السكاكين، حيث يجب استعمال اللون نفسه من السكين ولوح التقطيع. هذه الألوان موزعة بحسب استعمالها كما يلي:

- اللون البني: يستعمل للحوم المطبوخة.
- اللون الأحمر: يستعمل للحوم النيئة.
- اللون الأزرق: للأسماك النيئة.
- اللون الأصفر: للأسماك المطبوخة.
- اللون الأخضر: يستعمل للخضار.
- اللون الأبيض: يمكن استعماله لأي مما سلف بشرط غسله جيداً بالمنظفات والمعقمات والماء الساخن بعد كل استعمال.



يحصل التسمم الغذائي الكيميائي بسبب دخول مواد كيميائية ضارة إلى الغذاء عن طريق الخطأ مثل:

- المبيدات الحشرية المستعملة لمكافحة الآفات الزراعية.
- تفاعل المأكولات ذات الصفة الحمضية مع بعض أنواع المعادن مثل الألمنيوم والزنك.



- استعمال الأواني النحاسية الغير مبيضة للطهي والتخزين .
- اختلاط المواد الكيماوية والمبيدات بالطعام .

#### ٤ تكاثر القوارض والزواحف والحشرات:

من الممكن حدوث التلوث الغذائي نتيجة لوجود وتكاثر القوارض والزواحف والحشرات التي تجد لها أرضاً خصبة للتكاثر في المطابخ ومن الضروري مراعاة الشروط التالية للحد منها :

- التأكد من الصيانة الدورية للأبنية والبنية التحتية مع التأكد من إغلاق جميع الثقوب .



- التأكد من وجود الشبك على النوافذ .
- تخزين المواد الغذائية مرتفعة عن الأرض .
- إبقاء المواد الغذائية مثل الأرز، الطحين، السكر والحبوب في أوعية ذات غطاء محكم الإغلاق .
- التخلص من النفايات بشكل دوري وتجنب تراكمها في مناطق إنتاج الطعام .

- تنظيف حاويات النفايات بشكل دوري وإبقائها مغلقة دائماً .

- التعاقد مع شركات لإبادة الحشرات بشكل دوري .

أيضاً يجب مراعاة تخزين الأغذية في أوعية مناسبة مغطاة ومعنونة بالنوع وتاريخ الإنتاج في الغرف الباردة (الثلاجات)، منفصلة بعضها عن بعض ، وذلك للحد من انتقال الجراثيم والبكتيريا من نوع إلى آخر . في بعض المطابخ الكبيرة يكون هناك ثلاجات خاصة بكل نوع غذاء .

## أسئلة الدرس

- ١ أعدد أنواع البكتيريا الضارة مع ذكر أماكن تواجدها.
- ٢ أشرح كيفية ووسائل انتقال البكتيريا.
- ٣ ما شروط وظروف تكاثر البكتيريا؟
- ٤ أشرح أساليب الوقاية من البكتيريا والجراثيم.
- ٥ أبين المواصفات الدولية لاستعمال ألواح التقطيع :
  - اللون البني .
  - اللون الأحمر .
  - اللون الأزرق .
  - اللون الأبيض .
  - اللون الأصفر .
- ٦ أبين مسببات التسمم الغذائي الكيميائي وكيفية تجنبه.
- ٧ أعدد بالنقاط وسائل السيطرة على القوارض والزواحف والحشرات.

# الحريق

## الوقاية من الحريق:



تعتبر الحرائق من أخطر الحوادث التي قد تصيب الفنادق وذلك لأنها تحتوي على الكثير من المواد المشتعلة والظروف المناسبة لاشتعالها، والتي تؤدي إلى إصابات عديدة في صفوف الموظفين والنزلاء وفي بعض الأحيان تكون نتائجها مأساوية. لذا يجب مراعاة وتطبيق جميع قواعد الوقاية من الحرائق بحيث يتم تدريب الموظفين من خلال دورات خاصة من الدفاع المدني بالتنسيق مع إدارة الفندق على كيفية الوقاية من الحرائق وكيفية التصرف عند حدوثها، كما ويتم إتباع سياسة الإنذار الكاذب في بعض الفنادق وذلك لتهيئة الموظفين والنزلاء فعلياً.

يحتاج الحريق إلى ثلاث مكونات أساسية وهي:

- ١ الوقود: ويتمثل بأي شيء قابل للاحتراق ويكون على ثلاثة أشكال، وقود صلب مثل الخشب، وقود سائل مثل الزيت والوقود الغازي مثل اسطوانات غاز الطبخ.
- ٢ الأكسجين: وهو موجود بطبيعة الحال في الهواء.
- ٣ الحرارة: وهي بمثابة البداية لأي حريق، ومنها الشعلة والتماس الكهربائي.

## كيفية التصرف حال حدوث حريق

- الاتصال بأجهزة الدفاع المدني فوراً وعدم الانتظار حتى يصبح الحريق خارج نطاق السيطرة.
- عدم الهلع، والتصرف بحكمة وهدوء.
- تعميم خبر وقوع الحريق وإنذار الآخرين.
- عدم المخاطرة الشخصية لإنقاذ الآخرين.
- تطبيق خطوات مكافحة الحريق الخاصة بالمؤسسة.

- إذا كان الحريق صغيراً وضمن نطاق السيطرة يجب استعمال أدوات إخماد الحرائق المتوفرة .
- يجب إغلاق جميع مصادر الهواء ، إطفاء الغازات والمراوح وذلك لعدم توفير الجو المناسب لانتشار الحريق .

### أساليب مكافحة الحرائق:

لإخماد الحريق يمكن إتباع الطرق الآتية :

- ١ أسلوب خنق الحريق وذلك عن طريق إزالة الهواء .
  - ٢ أسلوب تبريد الحريق عن طريق إزالة مصدر الحرارة .
  - ٣ أسلوب تجويع الحريق عن طريق إزالة المواد القابلة للاشتعال ومن الضروري على المؤسسات الفندقية أن تراعي الأمور التالية :
- أ . إبقاء الممرات خالية من أية عوائق والأبواب تكون مصممة بطريقة تفتح إلى الخارج .
- ب . مخارج الطوارئ يجب أن تكون معلمة بإشارات خاصة مضاءة تدل على موقعها حتى في حال حدوث انقطاع في التيار الكهربائي .
- جـ . المحافظة على معدات إطفاء الحريق بجاهزية كاملة ، مع مراعاة الفحص الدوري لها .

### معدات الإطفاء:

- أسطوانات الإطفاء بأنواعها : ( غاز ثاني أكسيد الكربون ، الرغوة ، والبودرة الجافة )
- خراطيم المياه .
- بطانيات الإطفاء والمصنعة من مادة الإسبست .
- رشاشات المياه الأوتوماتيكية المعلقة بالسقف والتي تعمل تلقائياً عند زيادة درجة الحرارة في الموقع عن ٦٨ درجة مئوية .

## أسئلة الدرس

- ١ ما الشروط الأساسية المسببة باشتعال الحرائق؟
- ٢ أوضح كيفية التصرف في حال اندلاع الحريق.
- ٣ ما الأساليب المتبعة في إخماد الحرائق؟
- ٤ ما المعدات اللازمة لمكافحة الحريق؟

## المواصفات الخاصة للعاملين في قسم المطبخ:

من المتعارف عليه أن المظهر العام للعاملين في قسم المطبخ يلعب دوراً مهماً قد يعكس صورة مشرفة عن مستوى المؤسسة لذا يجب أن تكون الثياب الخاصة بالعمل في حالة جاذبة وأنيقة ونظيفة باستمرار. ومن بعض الأمور التي يجب مراعاتها لتحقيق المظهر اللائق وبالتالي السمعة الطيبة ما يأتي:

### أ . الحلاقة اليومية

إن الحلاقة اليومية إلزامية وضرورية لأنها تعكس مظهر الأناقة والنظافة للفرد، إلا أن هناك حالات خاصة مثل وفاة أحد الأقارب أو أسباب صحية تمنع ذلك فيجب إعلام المسئول المباشر بخصوص هذا الأمر .

ب . الأحذية: يجب المحافظة على الأحذية نظيفة وآمنة لكي توفر الحماية الضرورية للأرجل من أي أخطار ناتجة عن سقوط الأواني الثقيلة أو وقوع السوائل الساخنة لذا ينصح بأن تكون الأحذية مصنوعة من الجلد الأبيض الأملس لمنع امتصاص السوائل إلى داخل القدم وأيضاً أن تكون مدعومة في المقدمة بمعدن صلب .

ت . الأسنان: يجب الانتباه إلى نظافة الأسنان حيث يجب غسلها بعد كل وجبة طعام وذلك لعدم إصدار رائحة كريهة من الفم .

ث . الأظافر: يجب الاعتناء بها وتقليمها حتى لا تتجمع الأوساخ وبالتالي الجراثيم تحتها .

### أهمية الملابس الخاصة في الوقاية من حوادث العمل:

عند التوظيف، يتسلم الموظف لباساً خاصاً في القسم يكون بمثابة لباسه الدائم في أوقات العمل الرسمية و يمنع من الخروج خارج المؤسسة به . في بعض المؤسسات يتسلم الموظف اثنان إلى ثلاث أطقم وذلك لاستبدالها حينما تتسخ . يتألف اللباس من عدة أجزاء وهي :

١ قبة المطبخ ( Head Gear ) : وهي تلبس لتقي من سقوط الشعر ولامتصاص العرق المتصعب من

جبين الطاهي وبالتالي تحميه من ضربات البرد أثناء تنقله من الأماكن الساخنة إلى الباردة .

٢ ربطة العنق ( Neck Tie ) : عادة ما تكون بيضاء اللون ، مثلثة الشكل ويتم طيها وربطها حول العنق .

وظيفةها تكمن في أنها تحمي الطاهي من ضربات البرد أثناء تنقله من الأماكن الساخنة إلى الباردة . في

بعض المطابخ، هناك سياسة وضع الربطات الملونة و ذلك لتحديد وظيفة و درجة كل طاه .

٣ الجاكت (Kitchen Jacket) : أبيض اللون ذو أزرار بيضاء أو ملونة و ذلك بحسب الرتبة . يلبس بحيث يكون من الجهة الأمامية طبقتين لحماية الطاهي من الحرارة أمام المواقد، الأفران و السوائل الساخنة المحتمل سقوطها عليه .

٤ المربول (Apron) : قطعة قماشية مستطيلة أو مربعة الشكل، بيضاء اللون ذات زوج من المربط الطويلة نسبياً تربط نصف عقدة من الخلف و عقدة كاملة من الأمام و ذلك لسهولة فكها بسرعة في حال سقوط أي من المأكولات الساخنة على الطاهي .

٥ البنطال (Trousers) : وهو عبارة عن بنطال داكن اللون مكمل للباس .

### التعامل مع الآخرين:



إن العمل في المطبخ يتطلب منك العمل مع أعضاء آخرين في نفس القسم وفي أقسام أخرى في المؤسسة بروح الفريق الواحد، لذا يتوجب على الطاقم العمل على دعم بعضهم البعض خاصة في ظروف ضغط العمل من خلال تقديم يد العون عند الحاجة . ويعتمد نجاح العمل على التعاون المطلق لكل أفراد الفريق، ومن المهم مراعاة المحافظة على المعدات بجاهزية دائمة بعد الانتهاء من العمل بها حتى يتسنى لأعضاء الفريق الآخرين استعمالها دون أي تأخير .

### التعامل مع المشرف المباشر:

من المهم أن تعطي انطبعا بالمسؤولية للمشرف المباشر، بأنك شخص يعتمد عليه خاصة وأنه في العادة يتم توكيلك بمهام وتعليمات عليك إتباعها، كما وأنه من الواجب عليك تقبل النقد الإيجابي وعدم أخذه بصورة سلبية .

### وسائل الاتصال مع الزملاء:

تتلخص وسائل الاتصال بثلاث مفاهيم رئيسية :

١ المحادثة الصوتية : وذلك لإعطاء التعليمات أو الرسائل لأعضاء الفريق الآخرين .

والمحادثة لها صفات خاصة تؤثر على طبيعة الرسالة المراد نقلها حيث يجب أن تكون ودية وإيجابية .  
■ حدة الصوت : الصوت الحاد غالباً ما يبدو توبيخاً والصوت المنخفض من الممكن ترجمته بأنه ضعف في الشخصية .

٢ الاستماع: وذلك لاستقبال الرسائل المنقولة، ومن الضروري أن يتحلى كل عامل في صناعة الفنادق بصفة المستمع الجيد.

٣ لغة الجسد: تعتبر لغة الجسد وسيلة هامة للاتصال، وتشمل طرق نقل المعلومات من خلال تعابير الوجه وحركات اليد وإعطاء الانطباع عن الحالة النفسية للشخص.

## أسئلة الدرس

١ أيبين أهمية ملابس المطبخ في الوقاية من حوادث العمل؟

٢ أشرح مبدأ روح الفريق الواحد في التعامل مع الزملاء في موقع العمل.

