



المملكة العربية السعودية

جامعة الملك سعود

كلية السياحة والآثار

قسم الإدارة الفندقية



Holiday Inn

Hotel cooking 2

إشراف الدكتور / وائل عزيز

الطالب : عبد الله محمد المسعود

للفصل الدراسي الثاني

1430هـ - 1431هـ

مدة التطبيق :

كانت مدة التطبيق 6 ساعات عمل في قسم المطبخ وكانت لمختلف الاقسام لـ 3 أيام عمل .

التقرير بناء على ماتم مشاهدته وتعلمه في قسم المطبخ .

الموقع :

يقع الفندق في حي الازدهار بين مخرج 7 و 8 على الدائري الشمالي بعد مخرج عثمان بن عفان .

نبذة عن المطبخ :

يعتبر مطبخ فندق هولدي ان من أفضل المطابخ العالمية المجهزة لتجهيز جميع الأطباق التي يحتاجها النزيل ، ويحتوي الفندق على مطبخين كل منهما في مبناء مستقل يوجد المطبخ الأول في المبناء الذي يتكون من 200 غرفة وهو نفس المطبخ من حيث المميزات ونفس التصميم ولاكن يتميز انه يوجد به قسم خاص بالحلويات والذي يتميز عن المبناء الثاني الذي يتكون من 100 غرفة .

موقع التدريب :

كان تدريبي في المبناء الثاني الذي يتكون من 100 غرفة والذي كان يوجد به مكتب مدير الطباخين ونائبه المشرف على المبناء الثاني .

يوجد المطبخ في الجهة الخلفية من الفندق بالقرب من النادي الصحي والرياضي .

يقسم المطبخ إلى عدة أقسام قسم خاص بتقطيع اللحوم والطيور والأسماك وهو قسم مشترك لتقطيع ويسمى بقسم الجزارة والذي يتكون من شيف يقوم بالتواصل مع الشيف التنفيذي لتنزيل وتقطيع اللحوم إذا كانت هناك طلبية خاصة لان ثلاجات الأسماك والمأكولات البحرية موجودة في ثلاجة خاصة و ثلاجات اللحوم في ثلاجة خاصة والطيور كذلك في ثلاجة خاصة والقسم مستقل عن الأقسام الأخرى ويوجد بالقرب منه المخزن الذي يوجد به الثلاجات التي ذكرتها سابقاً يوجد قسم خاص بطبخ اللحوم مثل الاستيك والكباب وغيرها .

وكذلك يوجد قسم الخاص بالخبز وتحميصه .

يوجد بمقابله قسم خاص بتقطيع الفواكه وتجميلها .

يوجد قسم خاص في الاستيورد والذي يهتم في اخذ وتغسيل أي اواني غير نظيفه سوا من المطعم او من المطبخ وكذلك يتم طلب قسم الاستيورد لبعض الاقسام لتنظيف بعض الادوات التي توجد بالقسم .

وبعض الاقسام تكون متداخله في قسم واحد وتقوم بأكثر من طبق مختلف مثل قسم السلطات مشترك مع قسم الماكرونه والازانيا

السلم الإداري في المطبخ :

- مدير الطباخين
- مساعد مدير الطباخين
- مشرف على الطباخين
- كل قسم يوجد به شيف وتحتة عدد من العاملين

ماذا استفت من المطبخ :

- التعرف على موظفي المطبخ وكذلك التعرف على ماذا يحتوي المطبخ .
- التدريب على كيفية أعداد الأطباق الشهيرة .
- الرد على اتصالات الغرف وكيفية توصيل الطعام لهم بالخدمة التي يرغبون فيها .
- كيفية التعامل مع بعض الآلات الخاصة بالمطبخ .
- التحدث باللغة الانجليزية .
- معرفة التسلسل الوظيفي للمطبخ .
- طلب المساعدة من الآخرين لتعلم كل ما هو جديد في المطبخ .
- الاتصال مع زملاء العمل لكي لا يكون هناك تداخل في العمل .
- كيفية طبخ الأطباق على درجات محددة لطبق .
- رؤية الأطباق التي توجد بالقوائم وكيفية طبخها وتجميلها وأعدادها لنزيل .
- كيفية تنظيف وتفريغ الثلاثجات عند تنظيفها .
- كيفية استقبال المأكولات التي لم تعد مثل الطيور والأسماك واللحوم .
- كيفية تفريغ المأكولات إلا حافظات لها .

طريقة طهي العديد من الاطباق اتباع لكل قسم :

1- قسم اللحوم :

من اشهر أطباق اللحوم التي كانت تعد هي:

● اسكلوب بانيه :

والذي يتكون من (سمان بتلو – فلفل – دقيق – بقسمات – زيت – لبن – بيض)

● اسكلوب مشوي :

والذي يتكون من (لحم بتلو – بطاطس – زيت – جرجير – ملح – فلفل)

2- قسم الطيور :

● دجاج مشوي بصوص ديابل :

والذي يتكون (دجاج – زيت – بقسمات – عيش الغراب – بطاطس – جرجير – خل)

3- المأكولات البحرية :

1. الاسماك .

2. القشريات .

3. المحاريات .

4. القواقع و الرخويات .

5. الصدفيات .

ومن اشهر اطباق السمك :

سمك مقلي :

والذي يتكون (زيت - زبدة - ليمون - بقدونس - دقيق - خلطة تتبيل)

4- السلطات :

من اشهر الاطباق التي عدت :

• السلطة الخضراء .

• سلطة البطاطس .

• السلطة المطهيه .

5- الشوربات :

من أشهر الاطباق التي عدت :

• شوربة العدس .

• شوربة الكريمة .

• شوربة الخضروات .

6- الحلويات :

من أشهر الاطباق التي عدت :

• أم على .

• تشيز كيك .

7- فواتح الشهية او ماتسما بالمقبلات :

• البابا غنوج .

• الفتوش .

- الحمص .
- والمتبل بدجان .

المشكلات التي عانيت منها في التطبيق :

عدد الساعات لا تكفي والسبب لظهور بعض المشاكل التي حصلت وتم بموجبها نقل الطلاب إلى فندق هولدي ان الازدهار .

هذا التقرير بناء على ماتم الاطلاع عليه وتعلمه في مطبخ المبناء الاول من فندق هولدي أن .