|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **7** | **6** | **5** | **4** | **3** | **2** | **1** | **المادة** | **Bt3 انتاج** |
|  | تحضير و طهو اللحوم و الاسماك و الدجاج | التقطيعات الاساسية | تصنيف الشوربات | طرق الطهو | طهو البيض | الصلصات الباردة و الساخنة و مشتقاتها | مواد التعقيد | اعمال تطبيقية 83701 |
|  |  |  | المطاعم الكلاسيكية | المعدات الكهروميكانيكية | المعدات المسخنة | الافران | دراسة مخطط المطبخ | تكنلوجيا الانتاج 83713 |
|  |  |  |  |  | الطيور | لحوم القصابة | اللحم | تكنلوجيا المواد الغذائية  83709 |
|  |  |  |  |  |  | الجعة | المعلومات الاساسية عن الخمر | علم الخمور و المشروبات 83709 |
|  |  |  |  |  | تنظيم دائرة الاستقبال و قاعتها (نشاطات مكتب الاستقبال) (وظائف مكتب الاستقبال) | دورة الايرادات على النظام اليدوي (بيان الطلب و المستندات المستعملة) | تنظيم المطعم و ملحقاته (المطاعم التجارية و الاجتماعية) | التنظيم الفندقي 83710 |
|  |  |  |  |  | دراسة الزبائن و الوسطاء | الخزنات | المقبوضات و المدفوعات | التكنلوجيا الفندقية 83710 |
|  | | | | | | | | | |
|  |  | خدمة المشروبات الكحولية | الموظفين في قاعة الطعام | تحضير حلويات و الفلومباج | تحضير اللحوم و الستيك | تذوق الخمر | الصلصات و السلطات | اعمال تطبيقية 83601 | **Bt3**  **خدمة** |
|  |  |  |  |  | لوائح الطعام | تنظيم العمل في المطعم | الهيكلية التنظيمية | تكنلوجيا البيع 83613 |
|  |  |  |  |  | الطيور | لحوم القصابة | اللحم | تكنلوجيا المواد الغذائية 83609 |
|  |  |  |  |  |  | الجعة | المعلومات الاساسية عن الخمر | علم الخمور و المشروبات 83609 |
|  |  |  |  |  | تنظيم دائرة الاستقبال و قاعتها (نشاطات مكتب الاستقبال) (وظائف مكتب الاستقبال) | دورة الايرادات على النظام اليدوي (بيان الطلب و المستندات المستعملة) | تنظيم المطعم و ملحقاته (المطاعم التجارية و الاجتماعية) | التنظيم الفندقي 83610 |
|  |  |  |  |  | دراسة الزبائن و الوسطاء | الخزنات | المقبوضات و المدفوعات | التكنلوجيا الفندقية 83610 |
|  | | | | | | | | | |
|  | الجينواز | عجينة المعمول و الحشوات | عجينة الميل فوي | كيك شوكولا / كيك انكليزي | المغلي/ رز بالحليب / مهلبية | عجينة الشو | عجينة الكريب | اعمال تطبيقية 83001 | **Bt3 حلويات** |
|  |  |  |  | المعدات و التجهيزات | الاوزان و المقاييس | الصحة و السلامة | مهنة الحلواني و فريق العمل في دائرة الحلويات | تكنلوجيا الحلويات 83013 |
|  |  |  |  |  | الطيور | لحوم القصابة | اللحم | تكنلوجيا المواد الغذائية 83009 |
|  |  |  |  |  |  | الجعة | المعلومات الاساسية عن الخمر | علم الخمور و المشروبات 83009 |
|  |  |  |  |  | تنظيم دائرة الاستقبال و قاعتها (نشاطات مكتب الاستقبال) (وظائف مكتب الاستقبال) | دورة الايرادات على النظام اليدوي (بيان الطلب و المستندات المستعملة) | تنظيم المطعم و ملحقاته (المطاعم التجارية و الاجتماعية) | التنظيم الفندقي 83010 |
|  |  |  |  |  | دراسة الزبائن و الوسطاء | الخزنات | المقبوضات و المدفوعات | 83010 التكنلوجيا الفندقية |
|  | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  | Le séjour du client: reception, conciergerie, standard | Particularité de l’arrivée des groups: exploitation des planning previsionnel, d'occupation, facture globale | اعمال تطبيقية 82901 | **Bt3**  **ايواء** |
|  |  |  |  |  |  | Le séjour du client: services rendus, supports, documentation | Particularité de l’arrivée des groups: definitions, structures, documents utilisés | تكنولوجيا الايواء 82913 |
|  |  |  |  |  | الطيور | لحوم القصابة | اللحم | تكنلوجيا المواد الغذائية 82909 |
|  |  |  |  |  |  | الجعة | المعلومات الاساسية عن الخمر | علم الخمور و المشروبات 82909 |
|  |  |  |  |  | تنظيم دائرة الاستقبال و قاعتها (نشاطات مكتب الاستقبال) (وظائف مكتب الاستقبال) | دورة الايرادات على النظام اليدوي (بيان الطلب و المستندات المستعملة) | تنظيم المطعم و ملحقاته (المطاعم التجارية و الاجتماعية) | التنظيم الفندقي 82913 |
|  |  |  |  |  | دراسة الزبائن و الوسطاء | الخزنات | المقبوضات و المدفوعات | التكنلوجيا الفندقية 82913 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **7** | **6** | **5** | **4** | **3** | **2** | **1** | **المادة** | **Bp**  **طاه** |
|  | طرق الطهو | الشوربات و الحساءات | فرق العمل في المطبخ | الصلصات الساخنة و الباردة | السلطات | التقطيعات المختلفة | اعمال تطبيقية 63309 |
|  |  | انواع المخاطر و انواع البكتيريا | الوصفة الثابتة | طرق الطهو في المطبخ | الماريناد و الزيوت | التوابل و المنكهات | تكنلوجيا الانتاج 63308 |
|  |  | انواع لوائح الطعام | المعدات المستعملة في الخدمة (الصحون/الفضية/الزجاجية) | بيان الطلب | فطور الصباح | طرق الخدمة | اعمال تطبيقية 63208 | **Bp**  **امبن خدمة في المطعم** |
|  |  | تعريف المنهل و موقعه/ اثاث المنهل/ تجهيزات المنهل | اللحوم و الاسماك | فطور الصباح و انواعه | لوائح الطعام حسب الطلب | طرق الخدمة (تعريفه و حسناتها و سيئاتها) | مبادئ مهنية 63207 |
|  |  | عجينة السابليه | جينواز | مغلي/ رز بالحليب/ مهلبية | عجينة الشو و الكريم باتيسيير | عجينة الكريب | اعمال تطبيقية 63409 | **Bp حلواني** |
|  |  |  | المعدات و التجهيزات | الاوزان و المقاييس | الصحة و السلامة | مهنة الحلواني و فريق العمل في دائرة الحلويات | تكنلوجيا الحلويات 63408 |
|  |  |  | المخاطر التي تلوث الطعام | نظام الهاسب و اساسياته السبعة | سلامة الغذاء (المواصفات الغذائية و مراقبة تجهيزات النقل) | الهرم الغذائي و التغذية المتوازنة | سلامة الغذاء 63307 طاه/ 63407 حلواني | **Bp** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **7** | **6** | **5** | **4** | **3** | **2** | **1** | **المادة** | **Bt1** |
|  |  |  | تصنيف المؤسسات الفندقية | الأدلاء السياحيون- اسعار الخدمات و واجبات الدليل السياحي | تنظيم السياحة في لبنان (دور الصناعة الفندقية – توزيع الفنادق بحسب درجاتها) | التطور الحديث في السياحة (مكان السياحة في الاقتصاد) | تكنلوجيا فندقية 33603 البيع/ 33703 الانتاج/ 33003 الحلويات/ 32903 الايواء |
|  |  | اقسام الخدمة – اقسام الخدمة في الطوابق | الأقسام الاخرى المستعملة من قبل الزبائن | الأقسام المخصصة للزبائن (الغرفة و التجهيزات الصحية) | تعريف المنج الفندقي و تطور المنتجات | مبادئ التنظيم وفق مفهوم فايول و تايلور | تنظيم فندقي33604 البيع/ 33704 الانتاج/ 33004 الحلويات/ 32904 الايواء |
|  |  |  | الشاي | القهوة | المشروبات الساخنة (الزهورات) | الماء | تكنلوجيا المواد الغذائية33602 البيع/ 33702 الانتاج/ 33002 الحلويات/ 32902 الايواء |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **7** | **6** | **5** | **4** | **3** | **2** | **1** | **المادة** | **د 21**  **د 02**  **مساعد امين خدمة في المطعم** |
|  | المشروبات الساخنة | طاولات و عربات الخدمة | فطور الصباح | البار/ كونتوار البار/ طاولة العمل/ المعدات | فريق العمل في المطعم | انواع المطاعم | تكنلوجيا الاختصاص 0206 د / 2106 د |
|  |  | انواع الخدمة | تنظيف و تحضير الميناج | تحضير صينية فطور الصباح | البياض | المعدات الفضية المعدات الزجاجية المعدات البورسلانية | اعمال تطبيقية 0201 د / 2101 د |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **7** | **6** | **5** | **4** | **3** | **2** | **1** | **المادة** | **د 10**  **د 29**  **مساعد طاه** |
|  |  |  | الوصفة الثابتة | طرق الطهو في المطبخ | الماريناد و الزيوت | التوابل و المنكهات | تكنلوجيا الاختصاص 1006 د / 2906 د |
|  | الشوربات و الحساءات | فرق العمل في المطبخ | الصلصات الساخنة و الباردة | السلطات | التقطيعات المختلفة | طرق الطهو | اعمال تطبيقية 1001 د / 2901 د |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **7** | **6** | **5** | **4** | **3** | **2** | **1** | **المادة** | **SD**  **انتاج** |
|  |  | المعدات و التجهيزات في المطبخ | الافران | النظافة الشخصية و العوامل المؤثرة على نمو البكتيريا | الوصفة النموذجية | طرق الطهو | تنظيم و ادارة الانتاج 53303 |
|  |  |  |  | الطيور | لحوم القصابة | اللحم | تكنلوجيا الغذاء 53302 |
| تحضير و طهو اللحوم و الاسماك و الدجاج | مواد التعقيد | تصنيف الشوربات | طرق الطهو | طهو البيض | الصلصات الباردة و الساخنة و مشتقاتها | التقطيعات الاساسية | اعمال تطبيقية 53301 |
| امراض القلب و الشرايين | امراض الكبد | امراض المعدة و الامعاء | داء السكري | داء السمنة | الحمية الغذائية | السلوك الغذايي | الوقاية الصحية و الغذائية 53304 |