الاتحاد الدولي ماستر شيف العرب
International Union of Arab Master Chefs

مقال مؤسسي رسمي

الكومي شيف — أول خطوات العمل على المحطة

البيانات الرسمية للمقال

كاتب المقال **أحمد عصام المعدراني / Ahmed Issam Maadarani**	رقم المقال **31**	امسح للتحقق من المقال
كود المقال –	رقم الحماية –	
المرجع —		

دليل تمهيدي لتنظيم المحطة وتنفيذ التكليف وتسلّيمه ضمن فريق المطبخ.

اقرأ التكليف قبل تجهيز الأدوات

اسأل عن عدد الحصص والمقاس المطلوب للقطع وموعد التسليم. دوّن المطلوب وحدّد ما يمكنك إنجازه مباشرة وما يتوقف على استلام مكوّن أو أداة من محطة أخرى. عند وجود فرق بين التعليمات المكتوبة والشفوية، ارجع إلى مسؤول المحطة.

رتّب التحضير بحسب الاستخدام

قسّم مساحة العمل إلى مواد تنتظر التحضير، وأدوات قيد الاستخدام، ومكونات جاهزة للتسليم. اعمل بترتيب يسمح بفحص كل دفعة قبل انتقالها إلى الخطوة التالية. إذا كانت القطع غير متجانسة، اعرض عينة على المسؤول قبل إكمال الكمية.

سلّم النتيجة مع معلوماتها

أبلغ مسؤول المحطة بالكمية المنجزة وما تبقّى وأي اختلاف يؤثر في التقديم. تمرين البداية: جهّز مكوّنًا واحدًا لست حصص، ثم سجّل وقت التنفيذ، وعدد الحصص المكتملة، وملاحظة واحدة حول توحيد القطع.

© IUOAMC · نسخة موثقة — التحقق من خلال السجل الرسمي

حوّل التكليف إلى خطة تحضير

قبل العمل، اكتب كمية المكوّن المطلوبة بعد التجهيز، والمقاس المعتمد، ووقت التسليم. ضع العينة المرجعية التي وافق عليها مسؤول المحطة في مكان يسهل الرجوع إليه. رتّب العمليات بحسب ما يعتمد بعضها على بعض.

قياس المردود

زن المكوّن قبل التجهيز وبعده. يُحسب المردود بقسمة الوزن الصالح للاستخدام على وزن البداية ثم الضرب في 100. مثال تدريبي: إذا بدأنا بـ600 غ وحصلنا على 480 غ، فالمردود 80%. تُستخدم هذه النتيجة لتقدير الكمية المطلوبة للدفعة التالية.

بطاقة تسليم المحطة

العنصر	ما يُسجّل
المطلوب	العدد والوزن والمقاس
المنجَز	كمية فعلية ووقت التسليم
الملاحظة	انحراف واحد وما يلزم لمعالجته

تمرين تطبيقي

جهّز ست حصص متساوية بوزن 80 غ للحصة. افحص أول حصة ثم واحدة في منتصف العمل والأخيرة. سجّل وزن البداية والوزن الصالح للاستخدام ووقت الإنجاز وعدد الحصص المطابقة، ثم اشرح ما ستعدّله في الجولة التالية.

معيار المراجعة

يُقيّم التمرين من خلال مطابقة التكليف، وانتظام القطع، ودقة الوزن، ووضوح معلومات التسليم. يحدد المسؤول هامش التفاوت المقبول بحسب الطبق.

للقراءة — Culinary Skills Manual — Mise en Place (2018).

© IUOAMC · نسخة موثقة — التحقق من خلال السجل الرسمي