



مقدمة

الحلويات جزء لا يتجزأ من ثقافتنا الاجتماعية والمناسبات، وهي منتج يضيف المتعة والاحتفال على أي وقت.

تقدم مهنة صناعة الحلويات منتجات غذائية عالية الجودة والمذاق تلي أذواق الناس المختلفة، سواء في المنازل، المطاعم، الفنادق وصالات المناسبات.

تخدم المهنة:

- الأفراد في المناسبات الاجتماعية (أعراس، أعياد، ضيافة...)
- قطاعات الضيافة والتموين
- قطاع السياحة والمطاعم الراقية
- الأسواق المحلية والمخابز

المسارات التعليمية لدخول مجال صناعة الحلويات

- دورات مهنية / دبلوم مهني في صناعة الحلويات: تتراوح من 6 أشهر إلى سنتين، تشمل الحلويات الشرقية والغربية.
- التدريب داخل مطابخ الفنادق أو معامل الحلويات كمساعد طاهٍ.
- برامج التدريب القصير المعتمد من مراكز تدريب مهني أو معاهد فندقية.



المواد الدّراسية الأساسيّة في صناعة الحلويات

- تحضير المقادير ووزنها بدقة
- خلط مكونات الحلويات الشرقية (كنافة، بقلادة، نمورة...) والغربية (كيك، بيتيفور، شوكولاتة)
- تشكيل العجائن في قوالب أو بالصواني
- تجهيز القطر أو الشيرة وطرق إضافتها
- الخبز في الأفران أو على الغاز حسب نوع الحلوى
- التزيين والابتكار في التقديم
- تخزين الحلوى حسب طبيعتها (ثلاجة، حرارة الغرفة)
- التنظيف وتعقيم أدوات العمل
- الالتزام التام بمعايير الصحة والسلامة المهنية

مجالات العمل بعد التّخرّج

- محلات صناعة وبيع الحلويات
- مطابخ الفنادق والمطاعم
- صالات الأفراح والضيافة
- إنشاء مشروع منزلي أو ورشة خاصة لإنتاج الحلويات
- البيع عبر الإنترنت ومنصات التواصل

لمن هذه المهنة؟

- تلائم من لديه/لديها:
- ميول عملية وحسية (Taste + Presentation)
- حس فني في التزيين والترتيب
- القدرة على المتابعة والانتباه للتفاصيل
- التحمل الجسدي والعمل الجماعي
- شغف بالطبخ والحلويات

- النظافة والدقة
- الإبداع في التقديم والتزيين
- معرفة الخلطات والنكهات الشرقية والغربية
- القدرة على التعامل مع أدوات الطبخ الحرارية والحساسة
- خدمة الزبائن بابتسامة وجودة عالية

- قراءة الطلبات أو تجهيز الأنواع اليومية
- تحضير المواد الخام، وخلطها بحسب الوصفة
- تشكيل وتزيين الحلوى
- متابعة عملية الخبز بدقة
- ترتيب المنتجات في علب أو أطباق
- تقديم المنتج للزبائن بمظهر احترافي
- التنظيف والتعقيم

الفروع الدّراسية التي تؤهلك لدراسة صناعة الحلويات

- **الفرع الفندقى أو السىاحى أو المهنى** – تخصص فنون الطهى / تصنيف غذائى
- **الفرع الأدبى أو العلمى** (فى حال كان القبول فى معاهد مهنية بعد التخرج)
- **برامج التعليم المهنى المبكر فى المدارس التقنية**



المعتقد الخاطئ	المعتقد الصحيح
العمل في الحلويات لا يحتاج لدراسة	بل يحتاج معرفة علمية دقيقة بالقياسات والنكهات ودرجات الحرارة
مهنة نسائية فقط	المهنة مفتوحة للجميع، وهناك طهارة رجال عالميون مختصون في الحلويات
الربح ضعيف	بل هي من المهن الأكثر ربحاً عند الجمع بين الجودة والابتكار والتسويق