

صانع المعجنات يقدّم منتجًا غذائيًا طازجًا وعالي الجودة من المعجنات والمخبوزات الحلوة والمالحة، لخدمة:

- الأفراد والمطاعم والمناسبات
- الكافيهات والفنادق
- الطلبات الخاصة (مناسبات – ضيافة – وجبات سريعة)

المعجنات تعدّ عنصرًا أساسيًا في الوجبات اليومية، وتلبي أذواقًا متنوعة من خلال نكهات وطرق تقديم مبتكرة.

المسارات التّعليمية لدخول مجال صناعة المعجنات

- دورات تدريب مهني في صناعة المعجنات (3-6 أشهر)
- شهادة دبلوم مهني في المخبوزات أو الطهي
- إمكانية التعلّم عن طريق التدريب العملي أو التدرّب في المخابز



المواد الدّراسية الأساسيّة في مجال صناعة المعجنات

- تحضير العجائن الأساسية (الفطائر – العجينة الهشة – العجينة النافخة...)
- إعداد الحشوات (جبنة – زعتر – سبانخ – لحم – شوكولاتة...)
- تقنيات التشكيل (يدوي أو باستخدام الآلات)
- التحكم بدرجات حرارة الفرن والتوقيت
- أساليب التقديم الجذابة والحديثة
- قواعد النظافة وسلامة الغذاء

مجالات العمل بعد التّخرّج

- ورش صيانة السيارات الخاصة أو المعتمدة
- وكالات السيارات
- شركات الصيانة والنقل
- المؤسسات الحكومية (شرطة، بلديات، دفاع مدني...)
- مصانع البطاريات وقطع الغيار الكهربائية
- العمل الحر (فتح ورشة خاصة)

لمن هذه المهنة؟

- لمن يحب الطهي ويملك ذوقًا بصريًا وحسًا بالابتكار
- من يتحلّى بالصبر والدقة والانتباه للتفاصيل
- لمن يهوى العمل اليدوي والإبداعي
- من يتقن التنظيم والسرعة في الإنجاز
- من يرغب في الاستقلال المهني وبدء مشروعه الخاص

- الدقة في المكونات والخلط
- حس ذوقي وجمالي في التقديم
- مهارة استخدام المعدات الحديثة
- الالتزام بمعايير النظافة والسلامة
- القدرة على التكيف مع ضغط العمل
- الابتكار في النكهات والأشكال

المهام اليومية

- ارتداء الزي الخاص والالتزام بالنظافة
- تحضير المواد الخام بدقة
- تشغيل المعدات (الخلاطات، الأفران، أدوات القص والتشكيل)
- تشكيل وخبز المعجنات وتزيينها
- تقديم المنتج النهائي بطريقة جذابة
- التنظيف اليومي للأدوات والفرن
- متابعة الطلبات الخاصة أو اليومية

- المخازن المتخصصة بالمعجنات
- المطاعم والفنادق الكبرى
- الكافيتريات والمطابخ الإنتاجية
- صالات المناسبات والأفراح
- إمكانية العمل الحر من المنزل أو من مشروع صغير

طبيعة العمل: ميداني - مطبخي - وريديات صباحية أو مسائية

• الفرع المهني (فندقي - إنتاج غذائي - طهي ومخابز)

- البرامج المهنية أو التكميلية في مدارس التعليم المهني

- أي فرع مع رغبة بالدخول من خلال الدورات المهنية أو الخبرة العملية



المعتقد الخاطئ	المعتقد الصحيح
المعجنات سهلة ولا تحتاج لمهارة	بل تحتاج إتقان النسب والتحكم بالعجينة والخبز والتقديم
فرص العمل محدودة	بالعكس الطلب ومرتفع وخاصة المعجنات ذات الجودة والطابع الخاص
مهنة مؤقتة للنساء فقط	المهنة مهنية حرفية متخصصة ويعمل فيها الجميع وتتيح الاستقلال الاقتصادي