**الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية**

**وزارة التكوين والتعليم المهنيين**

**المعهد الوطني للتكوين والتعليم المهنيين**

# برنامج التكوين عن طريق التمهين

**المهنة / التخصّص:**

## الطبخ التقليدي ف .إ.س رقم0307

## المستوى2:شهادة الكفاءة المهنية

**السنة: 2016**



WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

تمّ إعداد هذا البرنامج التكويني عن طريق التمهين من طرف اللجنة المهنية المكلّفة بهذه المهنة:

**الطبخ التقليدي**

تتكوّن هذه اللجنة من مهنيين أكفاء ذات تجربة مهنية من مؤسسات اقتصادية وحرفيين أحرار، منهجيين لشبكة الهندسة البيداغوجية التابعة لقطاع التكوين والتعليم المهنيين(م و ت ت م/ م ت ت م)ومكوّنين متخصصين في المهنة.

- **أعضاء اللجنة المهنية:**

| اللقب والاسم | الوظيفة | المؤسسة |
|---|---|---|
| أعراب سميرة | أستاذ متخصص في التكوين و التعليم المهنيين 1 | منهجية ومصممة برنامج م.ت.ت.م ببئر خادم الجزائر العاصمة |
| بن قاسمي فتحي | أستاذ التكوين المهني | م.ت.م.تواد القبة - عنابة |
| سلمون حكيم | أستاذ التكوين المهني | م.ت.م.ت عين البيضاء |
| رابحي سهيلة | أستاذ التكوين المهني | م.ت.م.ت الطارف |
| بوليفة شوقي | أستاذ التكوين المهني | م.ت.م.ت واد القبة عنابة |
| عمران مليك | أستاذ التكوين المهني | م.ت.م.ت وهران ف3-وهران |
| موازير أرزقي | أستاذ التكوين المهني | م.و.م.ت.م الكرمة بومرداس |
| موخبي تسعديت | أستاذ التكوين لمهني | م.و.م.ت.مواقنون تيزي وزو |
| جمعة سعيد | أستاذ التكوين المهني | م.ت.م.تزيغوت يوسف -قسنطينة |
| أونسلي بلعيد | أستاذ التكوين المهني | م.ت.م.ت الحراش "1"-الجزائر العاصمة |
| جيدي فاتح | محترف طباخ | قناة التلفزيون "سميرة تي فى" |
| إفران سليم | محترف "رئيس المطبخ" | حضانة "قاريدى" |
| بن بريم نجوى | مكونة في المرطبات | مدرسة بن بريم . |



قلم الجزائر | WWW.DZPEN.COM

# الفهرس


| | | |
|---|---|---|
| | المقدمة | **04** |
| **.1** | **الأهداف العامة للتكوين المهني عن طريق التمهين** | **05** |
| **.2** | **تقديم البرنامج للتكوين المهني عن طريق التمهين** | **06** |
| 1. 2 | الوجهة | 06 |
| 2. 2 | بنية برنامج التكوين عن طريق التمهين | 06 |
| 3. 2 | طريقة اكتساب الكفاءات المهنية | 07 |
| 4. 2 | الوثائق البيداغوجية | 07 |
| **.3** | **الملمح المهني للمهنة (التخصص)** | **08** |
| 1. 3 | تعريف المهنة (التخصص) | 08 |
| 2. 3 | ميدان النشاط المهني، وصف المهنة (التخصص) | 08 |
| 3. 3 | القدرات المهنية | 08 |
| 4. 3 | متطلبات العمل و شروط المهنة | 08 |
| 5. 3 | مسؤوليات العامل | 08 |
| 6. 3 | الترقية اثناء الحياة المهنية | 08 |
| **.4** | **بيان السيرة للمهنة (التخصص)** | **09** |
| 1. 4 | اهداف بيان السيرة للمهنة (التخصص) | 09 |
| 2. 4 | مجالات النشاطات و الكفاءات المهنية | 10 |
| 3. 4 | ملخص بيان السيرة | 11 |
| 4. 4 | التوزيع الساعي حسب السداسي، حسب المقياس وحسب المكان | 12 |
| 5. 4 | بيان السيرة لمؤسسة التكوين المهني | 13 |
| 6. 4 | بيان السيرة و مخطط التكوين للمؤسسة المكونة الاقتصادية | 20 |
| **.5** | **تنفيذ برنامج التكوين** | **23** |
| 1. 5 | التنظيم البيداغوجي للتكوين | 23 |
| 2. 5 | تنظيم التكوين في مؤسسة التكوين المهني | 23 |
| 1 .2. 5 | تنظيم الدخول للتكوين عن طريق التمهين | 23 |
| 2 .2. 5 | تنظيم و سير التكوين النظري التكنولوجي المكمل (FTTC) | 24 |
| 3 .2. 5 | التكوين القاعدي في مؤسسة التكوين المهني | 24 |
| 4 .2. 5 | التكوين المكمل | 25 |
| 3. 5 | التكوين في المؤسسة الاقتصادية المكونة | 25 |
| 4. 5 | متابعة و تقييم الكفاءات المكتسبة | 25 |
| 1 .4. 5 | تنظيم متابعة المتمهن | 25 |
| 2 .4. 5 | التقييم الدوري الوسائل البيداغوجية | 26 |
| 3 .4. 5 | امتحان نهاية التمهين | 26 |




WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

# المقدّمة

من بين النقائص المشار إليها في تقرير" تشخيص وتحليل السياق العام" للتكوين المهني عن طريق التمهين المنجز من طرف المستشارين هو غياب برامج التكوين الخاصة والمكيّفة لهذا النمط من التكوين، وهذا النقص يعتبر عائقا كبيرا أمام المكوّنين وأمام معلّمي التمهين في تحقيق مهامهم وتحقيق الهدف النوعي المرجو لعملية التكوين.

البرامج الموجودة والمسماة " الإيقامية " والجداول –البرامج قد أعدت من طرف المعهد الوطني لتنمية وتطوير التكوين في المؤسسات«INDEFE» قد تجاوزها الزمن بالمقارنة بما حدث من تطوّر في المجال التقني والتكنولوجي في الأوساط المهنية.

- تشخيص وتحليل الوضع العام للتكوين عن طريق التمهين في مجال الهندسة البيداغوجية؛
- تصميم وإنشاء منهجية إعداد وتكييف برامج التكوين الموجهة للتمهين؛
- تكوين فريق خاص بهذه المنهجية من أجل المساهمة في مضاعفة الجهد لنشرها ما بين العاملين في حقل التمهين ومن بين أعضائها مراكز التنشيط والتمهين الجهوية«CAAL»ومركز التنشيط والتمهين الوطني«CAAN» وكذلك مصممو ومعدو برامج التكوين المنتمون إلى شبكة الهندسة البيداغوجية "المعهد الوطني للتكوين المهني-الأبيار- ومعاهد التكوين المهني الستة "؛

يتمّ إنجاز البرنامج التكويني في إطار المسار الذي حددّت منهجيته مسبقا على مراحل، بدءا من جمع المعلومات وانتهاء بالمصادقة عليه:

- تنصيب لجنة مهنية على المستوى الجهوي متكوّنة من أعضاء أكفّاء ذوي تجربة مهنية من المؤسسات الاقتصادية والحرفيين الخواص، مكوّنين قطاع التكوين المهني وأصحاب المنهجية التابعين إلى المعهد الوطني للتكوين المهني والمعاهد الستة للتكوين المهني الجهوية حسب الكفاءات للشعبة المهنية وأعضاء مركز التنشيط والتمهين الجهوي المتواجد في الولاية الحافظة لهذه المهنة.
- أشغال هذه اللجنة مؤطّرة من طرف أعضاء مركز التنشيط والتمهين الوطني«CAAN / INFP»؛
- تقوم هذه اللجنة من أجل احتياجاتها وفق الأشغال القائمة عليها بجمع وتحليل الوثائق المرجعية ومن بينها: المدوّنة الوطنية لتخصصات التكوين والتعليم المهنيين"طبعة2007"، برامج التكوين الموجودة المعدّة " حسب منهجية المقاربة بالكفاءات المعتمدة أو غيرها "،النصوص القانونية المتعلّقة بالمدة والشهادة الممنوحة إضافة إلى الوثائق التابعة لكلّ عضو الخاصة بتنظيم ومتابعة التربص التطبيقي على مستوى المؤسسات الاقتصادية.
- يتمّ إعداد وتصميم البرنامج المكيّف وفق المنهجية المعتمدة على أساس مخطّطات صمّمت مسبّقا لهذا الغرض، ثمّ يقوم أعضاء مركز التنشيط والتمهين الوطني وأصحاب المنهجية التابعين لشبكة الهندسة البيداغوجية بإتمام البرنامج يوضع بعد ذلك تحت تصرّف المعهد الوطني للتكوين المهني للمصادقة عليه.


WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

# 1 -الأهداف العامة للتكوين المهني عن طريق التمهين

من بين الأهداف العامة للتكوين المهني عن طريق التمهين التي تتعلّق بالأوجه البيداغوجية نذكر:

- تحسين نوعية التكوين؛
- تدعيم العلاقة ما بين مؤسسات التكوين المهني والمتعاملين الاقتصاديين؛
- الإشراك الفعّال الملتزم والواعي للمهنيين في سياق تكوين المتربصين؛
- المساعدة التقنية البيداغوجية للمؤسسات الاقتصادية المكوّنة في قطاع التكوين المهني.

بالفعل، فإنّ تحسين نوعية التكوين تستلزم توحيد الجهود وتجسيد الأهداف بمعالم محدّدة ومؤيدة من طرف الجميع كما هو مذكور في الأعلى. بوسائل بشرية ومادية لا تحتاج أكثر من جمعها والتعبئة لها، من الضروري إعطاء الحلول للنقائص الحالية التي تقف حجر عثرة في تطوّر التمهين. هذه الحلول تمسّ أساسا التنظيم والطرق البيداغوجية لهذا النمط من التكوين، وكذلك برامج التكوين وتحسين مستوى الموارد البشرية.

التكوين عن طريق التمهين هو منظّم ومسيّر بطريقة جيدة على مستوى مراكز التكوين المهني وعلى مستوى المؤسسات الاقتصادية وقد برهن على كفاءته وملاءمته بالمقارنة مع الأنماط الأخرى للتكوين. العلاقات الوظيفية منتظمة ودائمة ما بين المكوّن ومعلّم التمهين، المنتميين لمؤسسة التكوين المهني والمؤسسة الاقتصادية تشكل ضمانا كافيا لنجاح عملية التكوين عن طريق التمهين.

المؤسسة الاقتصادية، الحرفي ومعلم التمهين هم الممثلون الأساسيون لعملية التكوين، وإشراكهم في كلّ المستويات للمسار التكويني للمتربّص (إعداد مخطط التكوين، تأطير المتربّص وتقييم التكوين) لا رجعة فيه.

من أجل تحسين هذه العلاقات، ودوامها وجعلها فعّالة ينبغي إشراك هؤلاء الممثّلين الأساسيين في عملية التمهين، لهذا فإنّ المسعى المعتمد يعتزم إشراكهم في مختلف مراحل التكييف / الإعداد، المراجعة أو التحيين واختبار البرامج وكذلك المتابعة والتقييم الدوري للكفاءات المهنية المكتسبة.

في نفس الاتجاه، فإنّ المساعدة التقنية البيداغوجية للمؤسسات الاقتصادية المكوّنة عن طريق قطاع التكوين المهني، ومن خلال مؤسسات التكوين المهني ومراكز التنشيط والتمهين المحلية، تكون كلّ هذه العمليات مضمونة في إطار عملية التكوين البيداغوجي لمعلّمي التمهين مع توفير الوسائل البيداغوجية البشرية المادية (البرامج ومخطط التكوين). حتّى يكون هذا المسعى النوعي ثابتا ودائما، فأنه ينبغي تنسيق الجهود في إطار اللقاءات الدورية بمواعيد استحقاق مع جميع متعاملي وممثلي التمهين.



WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

# 2 – تقديم برنامج التكوين عن طريق التمهين

## 2. 1 – الوجهة:

يوجه برنامج التكوين عن طريق التمهين إلى المكوّنين ،إلى المؤطّرين مؤسسات التكوين المهني، معلّمي التمهين و المصالح المكلّفة بالتنظيم والمتابعة والإقامي عملية التمهين.

يمثّل البرنامج وثيقة مرجعية ونقطة انطلاق لمعدّي محتويات الدروس، وتمارين الأعمال التطبيقية واختبارات التقييم الدوري، وكذلك اختبارات نهاية التربّص وبقية الوثائق البيداغوجية الأخرى المتعلّقة بالتمهين.

## 2. 2 -بنية برنامج التكوين عن طريق التمهين:

الباب الثالث (رقم 3): " الملمح المهني للمهنة (التخصص) " يمثّل التعريف بالمهنة، ميدان النشاط / وصف المهنة، القدرات المهنية، متطلّبات المهنة وشروط العمل وكذا-مسؤولية العامل والترقية أثناء الحياة المهنية.

الباب الرابع (رقم) 4: " بيان السيرة للمهنة(التخصص)" يمثّل أهداف بيان السيرة (4. 1)، مجالات النشاطات والكفاءات المهنية (4. 2)، ملخّص بيان السيرة (4. 3)، التوزيع الساعي حسب السداسي، حسب المقياس وحسب المكان (4. 4)، بيان السيرة لمؤسسة التكوين المهني (4. 5) وبيان السيرة ومخطّط التكوين للمؤسسة الاقتصادية المكوّنة (4. 6).

التكوين في المؤسسة الاقتصادية والتكوين النظري التكنولوجي المكمّل FTTC)(في مؤسسة التكوين المهني كونه هيكلا على شكل مجالات النشاطات والكفاءات المهنية ومتبوعا بوصف مفصّل لهذه النشاطات المهنية وربطها بكفاءاتها المهنية المنتظمة داخل مقاييس. يمثّل كلّ مقياس بيانا وصفيا للكفاءات الجزئية مع نشاطاتها المهنية المراد إنجازها أو تنفيذها وكذلك بيان محتوى التكوين للمعارف النظرية والمعارف التقنية التكنولوجية. تكون محتويات التكوين على شكل دروس وتمارين تطبيقية محضّرة من طرف أساتذة التكوين المهني ومعلّمي التمهين باعتمادهم على مرجعية بيان السيرة للتكوين.

يقدّم بيان السيرة " تكوينا قاعديا" موجّها إلى المتربّص لتزويده بمعارف نظرية وتكنولوجية وبمهارات سلوكية تطبيقية تمكّنه من الاندماج بسهولة في بداية تكوينه في المؤسسة الاقتصادية بالحدّ اللازم من الكفاءات المهنية.

يمكّن التكوين القاعدي للمتربص من إيجاد الوضعية المناسبة له لمهنة المستقبل، وفهم أكثر للعلاقة التي تربطه مع مستخدمه ومحيطه المهني ومراجعة وإثراء معارفه الأساسية في لغة التكوين، والفهم العقلاني للصيغ الحسابية أو الرياضية ومفاهيم الصحة والسلامة وحماية البيئة. كما تسمح لهمن اكتساب المفاهيم الأساسية التقنية والمبادئ الأولية التي تقرّب له المهنة المستقبلية ويزيد تدرّبا وتعمقا فيها من خلال مساره التكويني.

يتم هذا التكوين القاعدي في مؤسسة التكوين المهني في بداية انطلاق التكوين عن طريق التمهين. ويمكن أن يتمّ من خلال مرحلة أو مرحلتين على شكل تربّص مغلق.

يسمح بيان السيرة أيضا تكوينا مكمّلا ويشمل:

- المفاهيم الأساسية المتعلقة بتنظيم وتسيير المؤسسة الاقتصادية؛
- تكوين أوّلي للمعلوماتية؛
- عناصر المساعدة للاندماج المهني (توظيف، توظيف ذاتي ومشاريع مصغرة).

ينظّم ملخّص بيان السيرة المعروض توزيعا ساعيا لكل ّمقياس تكويني ولكلّ مرحلة تكوين، وبتوزيع توقيتي ما بين المؤسسة الاقتصادية ومؤسسة التكوين المهني.

يتمّ حساب الحجم الساعي على أساس محتوى بيان السيرة ومقدّر بوقت ضروري يكفي لاكتساب الكفاءات المهنية المطلوبة، ومناسب مع المدد الثابتة القانونية للتكوين.

الزمن الفعلي الحقيقي المتاح لسنة تكوينية واحدة مقدر بـ 1840 ساعة (على أساس المدة القانونية للشغل الحقيقي الذي يقوم به المتربّص) هذا الحجم الساعي موزّع على مكاني التكوين ووفق ملخّص بيان السيرة مع العلم بأنّ الوقت المتاح هو:

- 46 أسبوعا تقويميا حقيقيا للمؤسسة الاقتصادية (يتمّ الاقتطاع من المدة الخاصة بالعطلة السنوية ومن أيام العطل)؛
- 40 أسبوعا تقويميا حقيقيا لمؤسسة التكوين المهني (يتمّ الاقتطاع من المدة الخاصة بالعطلة السنوية ومن أيام العطل)؛



WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

يمثّل التكوين في المؤسسة الاقتصادية المكوّنة والتكوين النظري التكنولوجي المكمّل (FTTC) في مؤسسة التكوين المهني جزأين كبيرين على شكل جداول تحتوي على مجموعة المقاييس بكفاءاتها ونشاطاتها المهنية التي ينبغي تنفيذها والمعارف النظرية التي تتمثّل في المادة التقنية والتكنولوجية وكذلك المفاهيم الأساسية في مواد الرياضيات، الفيزياء والكيمياء المهنية المتعلّقة بالمهنة.

يحقّق بيان السيرة لمخطط التكوين في المؤسسة الاقتصادية (4. 6) ثلاثة أغراض بيداغوجية. وهي:

- أداة بيداغوجية لمعلّم التمهين موجهة لتخطيط وتنظيم نشاطات التكوين التي يقوم بها المتمهن داخل المؤسسة الاقتصادية؛
- وثيقة بيداغوجية موجهة للمتابعة والتقييم الدوري للكفاءات التي أكتسبها المتمهن خلال مساره التكويني داخل المؤسسة الاقتصادية؛
- وثيقة تواصل ما بين معلّم التمهين والمكوّن، وتمكّن من إظهار التكوين التطبيقي الغير المنجز داخل المؤسسة الاقتصادية ومن ثمّ القيام بالتكفّل بالنقائص الحاصلة من جانب مؤسسة التكوين المهني على شكل تمارين تطبيقية في الورشات.

يصف الباب 5 سياق *" تنفيذ تطبيق البرنامج – التنظيم البيداغوجي وتقييم الكفاءات"* ويعطي التعليمات من أجل اختيار المكان وتطبيق بيان السيرة الخاص بالمتمهن في المكانيين الخاصين بالتكوين. يمثّل هذا السياق المجرى الرئيسي للتوافق والتكفّل وفقا للإطار القانوني من أجل تعميم هذا السياق الجديد.

## 2. 3 -طريقة اكتساب الكفاءات المهنية:

يكون اكتساب الكفاءات المهنية طيلة التكوين عن طريق التمهين بالتناوب، ما بين التكوين التطبيقي في المؤسسة الاقتصادية والتكوين النظري التكنولوجي المكمّل (**FTTC**)في مؤسسة التكوين المهني(**EFP**).

يكون التكوين في المؤسسة الاقتصادية على شكل إنجاز مكرّر ومتدرّج لمختلف النشاطات التي هي بدورها مقسمة إلى مهام أو عمليات ترتبط مباشرة مع ممارسات المهنة الفعلية. تتمّ في الوسط المهني تحت مسؤولية معلّم التمهين الذي يقوم بعرض سلوكيات عملية مرفقة بشروحات إضافية أثناء إنجاز مختلف مراحل التمهين.

معلّم التمهين هو عامل أو إطار كفء متخصصّ وقادر على القيام بعملية التكوين في المؤسسة الاقتصادية.

أثناء تكوينه في المؤسسة الاقتصادية، يتعوّد المتمهن على الحقائق المهنية؛ وخاصة فيما يخصّ اتصاله الأولي مع الزبون واحتياجاته وردود أفعاله (مرضية أو غير مرضية)، سياق وتكاليف الإنتاج، الأداء ومردودية المؤسسة. تمكّن هذه الألفة المتمهن من التكيّف مع الأداء الخدماتي العيني وتحسين إنتاجه النهائي بداية من الطلبية إلى تسليم البضاعة.

التكوين النظري التكنولوجي المكمّل في مؤسسة التكوين المهني يهدف لضمان اكتسابا معرفي للمتمهن، ومهارات وسلوكيات ضرورية من أجل الممارسة الفعلية للمهنة. يتمّ تنظيم هذا التكوين على شكل دروس نظرية وتمارين تطبيقية أو أعمال تطبيقية.

يكون التكوين النظري التكنولوجي المكمّل (FTTC)تحت أشراف مكوني التكوين المهني أو من طرف أشخاص مؤهلين في المواد المدرّسة في مؤسسة التكوين المهني.

## 2. 4 – الوثائق البيداغوجية:

الوثائق الأساسية البيداغوجية المستعملة لضمان التكوين عن طريق التمهين، هي كما يلي:

- برنامج التكوين عن طريق التمهين،
- محتويات الدروس والتمارين المحضّرة والمكيّفة من طرف المكونين ومعلمي التمهين؛
- مخطط التكوين للمتمهن لدى المؤسسة الاقتصادية؛
- دفتر التمهين؛
- الأدوات البيداغوجية للتقييم الدوري وبطاريات امتحانات نهاية التمهين.



WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

## 3 – الملمح المهني للمهنة (للتخصّص)

### 3. 1 -تعريف المهنة (التخصص)

| | |
|---|---|
| **تسمية التخصّص** | الطبخ التقليدي |
| **رمز التخصّص** | 0705 |
| **الشعبة المهنية** | ف إ س |
| **مدة التكوين** | 12شهر |
| **مستوى القبول** | اقل من السنة الرابعة متوسط |
| **مستوى التأهيل** | **2** |
| **الشهادة الممنوحة** | ش.ك.م (شهادة الكفاءة المهنية ) |

### 3. 2 -ميدان النشاط المهني، وصف المهنة (التخصص)

يكلف حامل شهادة التأهيل المهني في الطبخ التقليدي ،بإعداد أطباق نموذجية تقليدية محضة ، دون مس الختم الرسمي لهذا الارث .

يجب عليه حيازة المعارف العلمية و التطبيقية ، تسمح له بضمان إنتاج طبخ ذي نوعية ، ومطابق للشروط المهنية لهذا النشاط التجاري و الحرفي و الثقافي آن واحد .

### 3. 3 -القدرات المهنية:

يكون حامل شهادة التأهيل المهني في الطبخ التقليدي ،قادرا على أن:

-ينجز التحضيرات الأولية و الاطباق التقليدية .

-يكلف بصيانة أماكن التخزين .

-يتعرف على التجهيزات و المعدات المحمولة .

- يضمن صيانة التجهيزات .

- يحضر الصلصات ، المقبلات، السلاطات، اللحوم و التحليات التقليدية .

### 3. 4 – متطلّبات المهنة وشروط العمل

- **المتطلبات البدنية:**
  - صحة جيدة
  - القامة والصلابة
  - مقاومة التعب
  - المثابرة
  - الرؤية و السماع السليمين
  - حاسة الشم والذوق السليم
  - الدقة في تسيير الوقت

- **مكان العمل:**
  - العلاقات الانسانية

- الاحساس بالمسؤولية
- روح المبادرة و الحماس
- حسن التواصل
- منظم
- حسن التسويق
- حسن النظافة
- حس الابداع
- حسن البراعة الالمام بعدة ميادين
- **الإضاءة:**
- إضاءة طبيعية و اصطناعية الضرورية للمطبخ
- **درجة الحرارة:**
- مخزن بارد
- الغرفة الباردة
- مخزن بدرجة الحرارة المعتدلة
- الورشة 18درجة مئوية إلى 24 درجة مئوية
- التهوية هامة جدا
- **الضجيج والاهتزازات:**
- إستعمال المعدات ،الضوضاء الناتج عن استعمال تجهيزات المطبخ ،التهوية و آلة التقشير
- **الأخطار المهنية:**
- **القلق بسبب جو العمل**
- **الحساسية من الغبار و منتجات الفرينة**
- **خطر المرض بسبب البرد (نزلة البرد ،الزكام ،الربو ....إلخ)**
- **الحوادث الناتجة عن استخدام المعدات (قطع،الإصابات ،الجروح ...إلخ**

## 3. 5 -مسؤوليات العامل:

. المعدات:

-السهر على ترتيبها بعناية

-السهر على صيانتها (تجليخها)

-التنظيف الجيد (بماء جافيل و التعقيم )

**. المخزن**

-المسؤولية على مواد المخزن

-احترام شروط التخزين و سلسلة التبريد

-السهر على نظافة الأماكن و البضاعة

**. الضمير:**

-مسول عن المهام المسندة إليه

-احترام الخدمة المنجزة

-احترام العقد مع المستهلك

## 3. 6 -الترقية أثناء الحياة المهنية:

-طباخ

- رئيس جناح

-رئيس المطبخ

## 4 – بيان السيرة للمهنة (للتخصّص)

مفهوم بيان السيرة المستعمل هنا يتطلّب مسارا ديناميكيا للتكوين في اتجاه برنامج تكويني مفتوح ومتروك للمبادرة التي تمكّن من التكيّف بسهولة مع حقائق الميدان ومسايرة التطورات التقنية التكنولوجية الحاصلة في المؤسسات الاقتصادية وإدماجها في محتويات التكوين من طرف المكونين ومعلمي التمهين.

يتكوّن بيان السيرة هنا من مجموعة من المقاييس التي تؤدّي إلى اكتساب كفاءات مهنية محدّدة.

لا نقصد بمفهوم المقياس هنا كاصطلاح تقليدي في إطار التكوين المقياسي المتعارف عليه في الجامعات أو في غيرها من المؤسسات التعليمية. ولكن هي بنية أو هيكلة لبيان السيرة تضمّ مجموعة من المقاييس مرتبطة فيما بينها بمنطق بيداغوجي تربوي بدون حواجز. وهي غير ملزمة بالترتيب الزمني التتابعي من أوّل مقياس إلى آخر مقياس. تعطي هذه الهيكلة مرونة في تنظيم عملية التكوين وتمكّن من التكيف والتأقلم من برمجة للنشاطات المهنية في المؤسسة الاقتصادية.

## 4. 1 – أهداف بيان السيرة للمهنة (للتخصّص)

الغرض من الهدف الرئيسي لبيان السيرة للمهنة هو إعطاء المتمهن تكوينا نوعيا يمكّنه من القيام بإنجاز صحيح أثناء انجازه لنشاطاته ومهامه المرتبطة بالمهنة بأداء مقبول عند دخوله عالم الشغل.

هذا الهدف يتمّ تحقيقه من خلال تنظيم عصري لمسار المتمهن على أساس طريقة عقلانية متماسكة ومرنة وبإشراك فعّال للمتدخّلين الأساسيين في تكوينه. تصبح هذه الطريقة ملموسة ومجسّمة من خلال إعداد وتنفيذ بيان السيرة وفق نفس المبادئ كما يهدف إلى تطوير:

- **الكفاءات القاعدية المرتبطة بالمهنة** التي تمكّن المتمهنين اندماجه بسهولة في المؤسسة الاقتصادية المكوّنة بحدّ أدنى من الكفاءات المهنية. هذه الكفاءات يكتسبها من مؤسسة التكوين المهني في بداية تكوينه.
- **الكفاءات التقنية للمهنة** تمكّنه من التحكّم في التقنية الضرورية التي بواسطتها يتمّ التنفيذ الصحيح للنشاطات والمهام المهنية. يكتسب المتمهن هذه الكفاءات في المؤسسة الاقتصادية والمكوّنة.
- **الكفاءات المكمّلة** تسهل اندماج المتمهن في الحياة العملية وتوسيع قدراته في المعرفة الجيدة للمؤسسة الاقتصادية ومحيطها. وتسمح أيضا المتمهن من التدرّب واستعمال الأداة المعلوماتية التي أصبحت ضرورية لكلّ مهنة من جانب التسيير والمتابعة ومسايرة التطوّرات التقنية التكنولوجية.

من جانب آخر، يتضمّن بيان السيرة في مختلف المقاييس جزءا متكاملا في تكوين المتمهن في المكانيين المحدّدين للتكوين.

كما ترمي **الكفاءات الرئيسية (المفاتيح)** إلى ترقية **السلوكيات النوعية** وكذلك الكفاءات **البيئية** التي تمكّنه من التحكّم الأمثل في مهنته والتميّز بسلوك المواطنة الحقيقي.

من بين الميزات والكفاءات المطلوبة:

- روح العمل والتقرّب من الزبون؛
- الاهتمام بنوعية العمل؛
- القدرة على تخطيط وتنظيم العمل، ومتابعة وتقييم النشاطات والمهام المنجزة؛
- روح المبادرة والمسؤولية؛



WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- القابلية على العمل في جماعة
- حماية البيئة في المحيط المهني عن طريق تطبيق قواعد الصحة والسلامة اللازمة لكلّ مهنة؛
- القابلية للتغيرات والتمتّع بالمرونة للتكيّف السريع والتصرّفات الإيجابية أثناء التغييرات التي تحدث في الحالات التقنية التكنولوجية الناتجة من وضعيات جديدة تظهر للعامل في مهنته وبيئته.
- المسؤولية الاجتماعية الخ....

## 4. 2 – مجالات النشاطات والكفاءات المهنية

**مجالات النشاطات** للمهنة **"الطبخ التقليدي "** هي معرّفة كما يلي:

| | |
|---|---|
| **مجال النشاط 01** | التكوين القاعدي |
| **مجال النشاط 02** | التعريف بقواعد الطبخ |
| **مجال النشاط 03** | التعريف على الأغذية |
| **مجال النشاط 04** | إنجاز الأطباق التقليدية |
| **مجال النشاط 05** | التكوين المكمل |

تتمثّل الكفاءات المهنية بمجالات نشاطها كما يلي:

**مجال النشاط 01:التكوين القاعدي**

-يحدد المكانة فيما يتعلق بالمهنة و عملية التكوين

-يطبق قواعد الصحة و الأمن لحماية البيئة المتعلقة بالمهنة

-يطبق المفاهيم القاعدية للغة التدريس و الصيغ الحسابية

- يطبق القانون و التشريع الفندقي

-يعرف بمقاييس المطبخ

**مجال النشاط 02: التعريف بقواعد الطبخ**

-يطبق قواعد النظافة في المطبخ

- يعرف بمعدات المطبخ، إستخدامها و صيانتها

-يطبق تقنيات الطبخ

**مجال النشاط 03: التعريف بالأغذية**

- يدرس الأغذية المستخدمة في المطبخ
- يدرس الأغذية المستخدمة في الحلويات التقليدية

**مجال النشاط 04:إنجاز الأطباق التقليدية**

- يعد التحضيرات الأولية
- ينجز التحضيرات المطبخية

**مجال النشاط 05:التكوين المكمل**

- يطبق المفاهيم الأساسية في تنظيم وإدارة المؤسسة وروح المبادرة
- يتعلم المبادئ الأساسية في الإعلام الآلي
- يستعلم حول العناصر المساعدة في الإدماج المهني



WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

## 4. 3 – ملخّص بيان السيرة

**التوزيع الساعي العام للتكوين ما بين الدروس النظرية والدروس التطبيقية في مؤسسة التكوين المهني والمؤسسة الاقتصادية:**

**عدد المقاييس: 15**

**مدة التكوين: 12شهر**

**الحجم الساعي الكلّي:**1840 ساعة

| رقم المقياس | تسمية المقياس | مدة ومكان التكوين | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | م.ت.م | | المؤسسة الاقتصادية | الحجم الكلّي |
| | | النظري | التطبيقي | | |
| 01 | يحدد المكانة تجاه المهنة و إجراءات التكوين | 12 | 6 | 0 | 18 |
| 02 | يطبق قواعد الوقاية و الأمن و البيئة المتعلقة بالمهنة | 20 | 10 | 0 | 30 |
| 03 | يطبق المفاهيم القاعدية للغة التعليم و الصيغ الحسابية | 20 | 08 | 0 | 28 |
| 04 | يطبق القانون و التشريع الفندقي | 16 | 10 | 0 | 26 |
| 05 | يعرف بمقاييس الطبخ | 18 | 12 | 0 | 30 |
| 06 | يطبق قواعد النظافة فيش مجال الطبخ | 18 | 12 | 172 | 202 |
| 07 | يعرف بتجهيزات الطبخ ،استعمالها وصيانتها | 20 | 12 | 164 | 196 |
| 08 | يطبق تقنيات الطبخ | 22 | 12 | 164 | 198 |
| 09 | يدرس الأغذية المستخدمة في المطبخ | 28 | 14 | 150 | 192 |
| 10 | يدرس الأغذية المستخدمة في الحلويات التقليدية | 30 | 16 | 170 | 216 |
| 11 | يعد التحضيرات الأولية | 32 | 16 | 190 | 238 |
| 12 | يعد تحضيرات الطبخ التقليدي | 32 | 16 | 316 | 364 |
| 13 | يطبق المفاهيم القاعدية في تنظيم و تسيير المؤسسة و روح المقاولاتية | 24 | 16 | 0 | 40 |
| 14 | يتعلم اسس استخدام نظام الإعلام الآلي | 10 | 20 | 0 | 30 |
| 15 | يستعلم حول العناصر المساعدة في الإدماج المهني | 20 | 12 | 0 | 32 |
| | **الحجم الساعي الكلّي للتكوين** | **322** | **192** | **1326** | **1840** |

| | | |
|---|---|---|
| **مجموع في م.ت.م** | **514** | **%28** |
| **مجموع في المؤسسة الاقتصادية** | **1326** | **%72** |
| **مجموع ساعات التكوين** | **1840** | **%100** |



WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

## 4. 4 – التوزيع الساعي حسب السداسي، حسب المقياس و حسب المكان

| المقاييس | المجموع | | | السداسي الأوّل | | | السداسي الثاني | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | المجموع المقياس الساعي | مؤسسة التكوين | المؤسسة الاقتصادية | المجموع ا | المؤسسة الاقتصادية | مؤسسة التكوين | المجموع ا | المؤسسة الاقتصادية | مؤسسة التكوين |
| **المقياس.01** | 18 | 18 | 0 | 18 | 0 | 18 | 0 | 0 | 0 |
| **المقياس.02** | 30 | 30 | 0 | 30 | 0 | 30 | 0 | 0 | 0 |
| **المقياس.04** | 26 | 26 | 0 | 26 | 0 | 26 | 0 | 0 | 0 |
| **المقياس.05** | 30 | 30 | 0 | 30 | 0 | 30 | 0 | 0 | 0 |
| **المقياس.06** | 202 | 30 | 172 | 202 | 172 | 30 | 0 | 0 | 0 |
| **المقياس.07** | 196 | 32 | 164 | 196 | 164 | 32 | 0 | 0 | 0 |
| **المقياس.08** | 198 | 34 | 164 | 198 | 164 | 34 | 0 | 0 | 0 |
| **المقياس.09** | 192 | 42 | 150 | 192 | 150 | 42 | 0 | 0 | 0 |
| **المقياس.10** | 216 | 46 | 170 | 0 | 0 | 0 | 216 | 170 | 46 |
| **المقياس.11** | 238 | 48 | 190 | 0 | 0 | 0 | 238 | 190 | 48 |
| **المقياس.12** | 364 | 48 | 316 | 0 | 0 | 0 | 364 | 316 | 48 |
| **المقياس.13** | 40 | 40 | 0 | 0 | 0 | 0 | 40 | 0 | 40 |
| **المقياس.14** | 30 | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 30 | 0 | 30 |
| **المقياس.15** | 32 | 32 | 0 | 0 | 0 | 0 | 32 | 0 | 32 |
| المجموع | **1840** | **514** | **1326** | **920** | **650** | **270** | **920** | **676** | **2444** |



WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

# 5.4 بيان السيرة لمؤسسة التكوين المهني



WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

| مجال النشاط 01 | التكوين القاعدي |
|---|---|

| المقياس: 1 | تحديد المكانة تجاه المهنة و خطوات التكوين |
|---|---|

**مدة التكوين** **النظري: 12ساعات** **التطبيقي: 06 ساعات**

| رقم | الكفاءات الجزئية المهنية | النشاطات المهنية الواجب تغطيها/تنفيذها | المعارف النظرية الضرورية | |
|---|---|---|---|---|
| | | | تقنية / التكنولوجيا | الرياضيات، الفيزياء، الكيمياء، معارف أخرى .... |
| 1.1 | **يتعرف على المهنة و فرص العمل** | -يجري مقابلة مع مستشار التوجيه أو موظف التكوين في التخصص<br>-يتعرف على تنظيم و سير عمل مؤسسة التكوين<br>-يزور ورشة التخصص .<br>-يتعرف على المهام الرئيسية للمهنة ، شروط و جو العمل<br>- يتحصل على نظرة حول الإدماج المهني. | - معلومات عامة حول المهنة و تاريخها<br>- تقديم الصورة المهنية للتخصص .<br>- معلومات حول مؤسسة التكوين و تقديم تنظيمها .<br>- تقديم فرع المهنة و التخصص المهني<br>- تقديم السبل المحتملة للحصول على عمل في المستقبل . | |
| 2.1 | يتعرف على مسار التكوين | -يتعرف على مختلف مراحل التكوين بالتمهين وتنظيمه<br>-يتعرف بالأجزاء الرئيسية لبرنامج التكوين ومدته<br>-يتعرف على المتدخلين الرئيسيين في سيرورة التكوين | -معلومات عامة حول سيرورة التكوين<br>-تقديم مجالات النشاط و المؤهلات المهنية<br>-التذكير بدور ومهام المكون و المشرف على التمهين . | |
| 3.1 | يستعلم حول المهنة ووسطها المهني | -يحدد المهنة في فروعها ،وقطاع النشاطات ،وفرص العمل المنتظرة .<br>-يقدم السبل المحتملة للحصول على عمل في المستقبل | -معلومات حول القطاع، النشاط ،و المهنة وفرص العمل فيها .<br>-فرص العمل والنظام العام للإدماج المهني للشباب . | |



قلم الجزائر | WWW.DZPEN.COM

| المقياس: 2 | تطبيق قواعد النظافة و الأمن وحماية البيئة المتعلقة بالمهنة |
|---|---|

**مدة التكوين:** **النظري: 12ساعات** **التطبيق: 10ساعات**

| رقم | الكفاءات الجزئية المهنية | النشاطات المهنية الواجب تغطيها/ تنفيذها | المعارف النظرية الضرورية | |
|---|---|---|---|---|
| | | | التقنية / التكنولوجيا | الرياضيات، الفيزياء، الكيمياء المهنية، معارف أخرى .... |
| 1.2 | **يعرف بقواعد النظافة و السلامة في وسط العمل** | - يتعرف على القواعد العامة للنظافة و السلامة في مكان العمل<br>- يحدد و يضع وسائل وتدابير النظافة و السلامة في العمل | - المفاهيم الأولية للنظافة و السلامة في العمل<br>- التنظيم في مواد النظافة و السلامة | |
| 2.2 | **يتعرف بأخطار الحوادث و الأمراض المهنية المرتبطة بالمهنة وو سائل الوقاية منها** | - يحدد الاخطار العامة للحوادث و الأمراض المهنية المرتبطة بالمهنة ،وأسبابها الرئيسية .<br>- يتعرف بالأخطار و الأمراض المهنية المرتبطة بتنفيذ النشاطات المهنية و الناتجة عن استعمال :<br>-الأدوات و الألات<br>.المواد الأولية و المواد الضارة .<br>-التيار الكهربائي و الغاز<br>- يتعرف على وسائل الحماية الفردية (بدلة العمل ، الخوذة القفازات النظارات/القناع و الأحذية الواقية ). | -عرض الأسباب الرئيسية و ظروف الحوادث ،و وسائل الوقاية منها .<br>-القواعد العامة لحماية الأملاك و الأشخاص<br>-الوسائل الرئيسية للتدخل واستعمالها .<br>-الأفعال الواجب القيام بها و التصرفات الواجب اعتمادها في حالة وقوع حادث أو حريق .<br>-مخطط و إجراءات الإنقاذ . | |
| 3.2 | **يعرف ويطبق تدابير و وسائل الحماية الفردية و الجماعية** | -يتعرف على وسائل وتدابير الحماية الجماعية (تنظيم العمل ،التصفيف ،التهوية ،الترويح ،مخطط الإجلاء ،و منافذ النجدة ) .<br>-يتعرف ويطبق تدابير مكافحة الحريق (التموضع و استعمال المطفآت ،مخطط الإجلاء ،و منافذ النجدة ) .<br>-يستخدم وسائل الحماية الفردية و النظام الداخلي | - عرض الأسباب الرئيسية و ظروف الأمراض المهنية ،و وسائل الوقاية منها | |
| 4.2 | **يحدد الإجراء الواجب اتخاذه في حالة وقوع حادث و القيام بالإسعافات الأولية .** | -يطلق إنذار في حالة وقوع حادث .<br>-التعرف على القواعد الأولية للإسعافات الأولية و مساعدة المصابين في الحادث .<br>-يتخذ جميع الإحتياطات اللازمة قبل التدخل .<br>-يقوم بالإسعافات الأولية و العلاجات الوقائية ، ويخبر مسؤول الإدارة أو مسؤول الأمن | -برنامج تكوين المنقذ المسعف للعمل .<br>-مفهوم الإسعافات الأولية ومساعدة المصابين في حالة :<br>-الحروق<br>-الإصابة | |



قلم الجزائر | WWW.DZPEN.COM

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | -النزيف<br>-الصدمة الكهربائية<br>-التسمم (إستنشاق الغاز ) | |
| 5.2 | **يحدد أخطار المهنة على البيئة و يتخذ التدابير لحمايتها .** | -يتعرف بالآثار الضارة التي تمس بالطبيعة (الجوانب العامة ) .<br>-يحدد العناصر الخطيرة على البيئة الصادرة من نشاطات المهنة .<br>-يطبق تدابير مكافحة الأخطار على البيئة و مختلف أنواع التلوث .<br>-يستخدم مختلف وسائل وتقنيات مكافحة التلوث . | -عموميات حول البيئة :المكونات البيئية (الإنسان ،الماء ،الهواء ،التربة ،الكائنات الحية و النباتات البرية ،)<br>-التعريف العام بالتلوث ،و الأخطار الرئيسية على البيئة .<br>-البرنامج الوطني لحماية البيئة<br>-مبادئ و قواعد صرف و إزالة النفايات | |



WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

| المقياس:03 | تطبيق المفاهيم القاعدية للغة التعليم وصيغ الحساب |
|---|---|

**مدة التكوين:** **النظري: 20ساعات** **التطبيق: 08ساعات**

| رقم | الكفاءات الجزئية المهنية | النشاطات المهنية الواجب تغطيها/ تنفيذها | المعارف النظرية الضرورية | |
|---|---|---|---|---|
| | | | التقنية / التكنولوجيا | الرياضيات، الفيزياء، الكيمياء المهنية، معارف أخرى .... |
| 1.3 | **يطبق تقنيات التعبير الشفهي و الكتابي بالغة الفرنسية** | -يحرر الطلبية<br>-يعد وثيقة العمل (مخطط ،كشف ،فاتورة ، تقريرمفصل ،التقارير ...إلخ )<br>-يستعمل لغة تقنية ومهنية . | -تذكير بالمفاهيم القاعدية للقراءة و الكتابة :<br>العناصر التي تتركب منها الجملة ،الصرف، والتنقيط .<br>-تقنيات تحرير وثيقة .<br>-مختلف نماذج الوثائق المستخدمة في الطبخ<br>-تقنيات التعبير و التواصل المهني المرتبطة بمهنة الطباخ | . |
| 2.3 | **يطبق تقنيات التعبير الشفهي ولكتابي باللغة الإنجليزية** | -يتعلم أسس اللغة الإنجليزية<br>-يطبق تقنيات اللغة<br>-يفسر تفسير صحيح للرسائل الشفهية البسيطة . | -المفاهيم القاعدية للغة الإنجليزية :<br>-قواعد النحو الأساسية<br>-المفردات الأساسية<br>-الكتابة و الإملاء<br>-تقنيات وكيفيات فهم الرسائل لكتابية البسيطة | . |
| 3.3 | **إستعمال المفاهيم الأساسية للحساب** | -يطبق الصيغ القاعدية للحساب .<br>-يطبق مفهوم الملكية المشتركة للأعداد الكاملة .<br>-يحسب الكميات ،الكسور ،النسب ،والنسب المئوية | -الصيغ القاعدية للحساب .<br>-العمليات الحسابية الأربعة .<br>-المضاعف المشتر الأصغر والقاسم المشترك الأكبر .<br>-الكسور<br>-,الحساب القاعدي<br>-النسبة المئوية | |
| 4.3 | **يطبق المفاهيم الأساسية للهندسة** | -يرسم مختلف الأشكال والقواعد الهندسية .<br>-حساب المحيط ،المساحة ،والحجم | -الخطوط والأشكال الهندسية<br>-حساب المحيط ،المساحة والحجم | |



قلم الجزائر | WWW.DZPEN.COM

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 5.3 | **يستعمل وحدات القياس** | -يعرف بوحدات القياس .<br>-يحول وحدات القياس . | -أجهزة القياس المرتبطة بالمهنة (التخصص) | -وحدات القياس .<br>-تحويل وحدات القياس |



WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

| المقياس: 04 | تطبيق قانون التشريع الفندقي |
|---|---|

**مدة التكوين:** **النظري: 16ساعات** **التطبيق: 10ساعات**

| رقم | الكفاءات الجزئية المهنية | النشاطات المهنية الواجب تغطيتها/ تنفيذها | المعارف النظرية الضرورية | |
|---|---|---|---|---|
| | | | التقنية / التكنولوجيا | الرياضيات، الفيزياء، الكيمياء المهنية، معارف أخرى .... |
| 1.4 | **يعرف بالمفاهيم الأساسية للتشريع** | -يتعرف على التشريع العام<br>-يتعرف على التشريع الفندقي والسياحي | -عموميات حول التشريع الفندقي<br>-مفهوم التشريع | . |
| 2.4 | **يتعرف على حقوق والتزامات العامل ورب العمل** | -يتعرف على حقوق وواجبات العامل<br>-يتعرف على حقوق وواجبات رب العمل | -حقوق والتزامات العامل<br>-حقوق والتزامات رب العمل<br>-التوظيف<br>-عقد العمل<br>-المدة القانونية<br>-الراحة -الغياب و العطل . | . |
| 3.4 | **يتعرف على الأصناف و الأشكال القانونية للمؤسسات السياحية** | -يميز بين الأصناف و الأشكال القانونية للمؤسسات السياحية .<br>-يعد النشاطات القانونية المرتبطة مباشرة بخدمات السياحة . | -مفهوم السياحة في السياق القانوني الإجتماعي ،الاقتصادي و البيئي .<br>-نشاطات النقل .<br>-نشاطات التنشيط و الهوايات .<br>-مجال المطاعم | |



WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

| المقياس:05 | التعريف بمعايير المطبخ |
|---|---|

**مدة التكوين:** **النظري: 18ساعات** **التطبيق:12ساعات**

| رقم | الكفاءات الجزئية المهنية | النشاطات المهنية الواجب تغطيها/ تنفيذها | المعارف النظرية الضرورية | |
|---|---|---|---|---|
| | | | التقنية / التكنولوجيا | الرياضيات، الفيزياء، الكيمياء المهنية، معارف أخرى .... |
| 1.5 | **يحدد اجزاء المطبخ وتموضعها** | -يحدد المطبخ<br>-يعد اجزاء المطبخ :<br>-جزء مخصص للتبريد (الحفظ و التخزين )<br>-جزء مخصص للأواني<br>-غرفة تغيير الملابس<br>-المطبخ المركزي<br>-يحدد مكان تركيب التجهيزات الثقيلة | -لمحة حول استعمال :<br>-الكهرباء<br>-الماء<br>-الغاز<br>-مختلف العتاد :<br>-معدات التحضير<br>-معدات الطبخ<br>-الأدوات<br>-التهوية (عالية) | -تذكير بقواعد النظافة والسلامة |
| 2.5 | **يعرف بمهنة الطبخ** | -يحدد دور الطباخ في الوسط المهني .<br>-يتعرف على البدلة القانونية للطباخ .<br>-يتعرف على فرقة المطبخ . | -مكان العمل :مسؤول التبريد ...<br>-تركيبة البدلة القانونية :الطاقية ،المئزر، المعطف ، السروال ، أحذية الوقاية .<br>-المخطط الهرمي لفرقة المطبخ :<br>-رئيس الطباخين<br>-رئيس الطباخين الفرعي<br>-رئيس المطبخ<br>-المساعدين<br>-الممتهنين | -نوعية القماش غير قابلة للاشتعال<br>-القواعد الأساسية للنظافة الجسدية و البدلة |



WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

| مجال النشاط 02 | التعريف بقواعد الطبخ |
|---|---|

| المقياس:06 | تطبيق قواعد النظافة في الطبخ |
|---|---|

**مدة التكوين:** **النظري: 18ساعات** **التطبيق: 12ساعات**

| رقم | الكفاءات الجزئية المهنية | النشاطات المهنية الواجب تغطيها/ تنفيذها | المعارف النظرية الضرورية | |
|---|---|---|---|---|
| | | | التقنية / التكنولوجيا | الرياضيات، الفيزياء، الكيمياء المهنية، معارف أخرى .... |
| 1.6 | **يحدد قواعد النظافة** | -يطبق مبادئ النظافة للشخصية .<br>-ينظف و يضمن صيانة الأماكن .<br>-يطبق نظافة و صيانة المعدات . | -لبس البدلة المهنية<br>-النظافة الجسدية<br>-صيانة الأماكن<br>-صيانة المعدات | تذكير بالنظافة و السلامة |
| 2.6 | **يحدد التسممات الغذائية** | -يعرف بالمكروبات و الكائنات الحية المجهرية .<br>-يحدد التسممات الغذائية و الوقاية منها . | • عموميات حول الكائنات الحية المجهرية .<br>-تصنيف الميكروبات إلى المجموعات التالية :<br>-الفطريات<br>-الخمائر<br>-البكتيريا<br>-الفيروسات<br>• العوامل المساعدة لنمو المكروبات هي :<br>-الحرارة<br>-الوقت<br>-الماء<br>-الأكسجين<br>-التغذية<br>• أسباب التسممات الغذائية .<br>• الوقاية من هذه التسممات . | |
| 3.6 | **يحدد مبادئ نظام تحليل المخاطر و نقاط التحكم الحرجة (Haccp) بالمفهوم القياسي .** | -يتعرف على نظام Haccp<br>-يحدد دور نظامHaccpبتقديم نماذج<br>-يطبق نظام Haccp | -يتعرف على مبادئ و تاريخ نظامHaccp<br>-التعرف على مجالات التدخل نظام Haccp<br>-التعرف على طرق تنفيذ نظام Haccp | الطرق:<br>-5م(5M)<br>-عجلة دومينغ |



قلم الجزائر | WWW.DZPEN.COM

| المقياس: 07 | التعريف بتجهيزات المطبخ ،استعمالها و صيانتها |
|---|---|

**مدة التكوين:** **النظري: 20ساعات** **التطبيق:12ساعات**

| رقم | الكفاءات الجزئية المهنية | النشاطات المهنية الواجب تغطيها/ تنفيذها | المعارف النظرية الضرورية | |
|---|---|---|---|---|
| | | | التقنية / التكنولوجيا | الرياضيات، الفيزياء، الكيمياء المهنية، معارف أخرى .... |
| 1.7 | **يحدد تجهيزات المطبخ** | -يتعرف على معدات التحضير .<br>-يميز بين معدات الطبخ .<br>-يتعرف على معدات الحفظ و التخزين .<br>-يستعمل المعدات والتجهيزات .<br>-يحرص على صيانة المعدات و التجهيزات . | • تبيان مجال استعمال ومبادئ تشغيل التجهيزات الثقيلة .<br>-وصف المعدات ( آلة التقشير،العصارة، قاطعة الخضر ،افران البطاطا المقلية الغرف الباردة ، المجمد ،الخزانات الباردة ...)<br>-إستعمال المعدات .<br>-صيانة المعدات | . -مختلف مواد التنظيف<br>. -تذكير :قواعد النظافة و السلامة |
| 2.7 | **يعرف المعدات المحمولة** | -يميز بين المعدات المحمولة<br>-يميز بين السكاكين و الأدوات الصغيرة .<br>-يتعرف على الأجهزة الكهرو منزلية | • وصف المعدات المحمولة و الأدوات المستعملة في المطبخ<br>-القدور<br>-المحادل<br>-السكاكين المختلفة<br>-المغارف<br>-المرغاة<br>-المخفقة استعمال المعدات المحمولة و لأدوات آلة القطع<br>-آلة فرم اللحم | . |



WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

| المقياس:08 | تطبيق مفردات الطبخ وأنماط الطبخ |
|---|---|

**مدة التكوين:** **النظري:22ساعات** **التطبيق:12ساعات**

| رقم | الكفاءات الجزئية المهنية | النشاطات المهنية الواجب تغطيها/ تنفيذها | المعارف النظرية الضرورية | |
|---|---|---|---|---|
| | | | التقنية / التكنولوجيا | الرياضيات، الفيزياء، الكيمياء المهنية، معارف أخرى .... |
| 1.8 | **يحدد مفردات المطبخ** | -يستعمل مفردات الطبخ المستعملة في مجال الطبخ .<br>- يوضح استعمال مفردات الطبخ . | • التعريف بمفردات الطبخ واستعمالها :<br>-التقطيع ،الفرم ،التخفيض ،الغليان ،التجميد ...إلخ<br>• دراسة البطاقات التقنية . | . |
| 2.8 | **يطبق أصناف و أنماط الطبخ** | • ينجز الطبخ بتقنية التركيز (concentration)<br>-اللحوم الحمراء و الدواجن الداكنة (الإنطلاق من الساخن )<br>-اللحوم الحمراء و الدواجن بالبخار<br>-اللحوم البيضاء و الحمراء أو الدجاج المحمرة<br>-اللحوم البيضاء و الحمراء أو الدجاج المقلية .<br>-اللحوم البيضاء و الحمراء أو الدواجن مقلى (سوتي )<br>• ينجز الطبخ بالتدرج أو التوسيع الحراري (expansion)<br>-سلق الخضر الطازجة و الجافة<br>-سلق اللحوم البيضاء و الحمراء و الدواجن<br>-طبخ اللحوم و الدواجن في مجمرة (قدر للطهي ) (braisière)<br>• ينجز الطبخ بالأسلوب المزدوج<br>-تقلية اللحوم البيضاء ،الحمراء ،والدجاج | • الطبخ بالتركيز<br>-الشواء<br>-على الطريقة الإنجليزية .<br>-المحمر<br>-القلي<br>• الطبخ بالتدرج أو التوسيع الحراري<br>-السلق (انطلاقا من البارد )<br>-الطبخ في المجمرة (قدر للطهي braisière)<br>• الطبخ المزدوج<br>-التقلية سوتي | لمحة عن ظاهرة الأسموز |



WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

| مجال النشاط 03: | التعريف بالأغذية |
|---|---|

| المقياس:09 | دراسة الأغذية المستعملة في الطبخ |
|---|---|

مدة التكوين: النظري: 28ساعات التطبيق: 14ساعات

| رقم | الكفاءات الجزئية المهنية | النشاطات المهنية الواجب تغطيها/تنفيذها | المعارف النظرية الضرورية | |
|---|---|---|---|---|
| | | | التقنية / التكنولوجيا | الرياضيات، الفيزياء، الكيمياء المهنية، معارف أخرى .... |
| 1.9 | **يعرف بالمنتجات القاعدية** | • يبين المنتج القاعدي :<br>-منتجات الحليب ،المولد الدسمة ،المعطرات ،والتوابل<br>-البيض<br>-الأرز و العجائن<br>-يحدد الخضر الطازجة و الجافة<br>-يحدد الفواكه الطازجة و الجافة<br>-السكريات<br>• يحدد منتجات القصابة<br>-اللحوم البيضاء و الحمراء<br>-الدجاج ولحم الطرائد<br>-الحويصلات و الزوائد<br>• يحدد منتجات الصيد الأسماك<br>-أسماك البحر و المياه العذبة<br>-المحار والقشريات | • عموميات حول السلع المستخدمة في المطبخ .<br>• تصنيف المنتجات حسب طبيعتها والفصل<br>• معيار تصنيف المنتج :<br>-المظهر<br>-اللون<br>-اللمعان<br>• مختلف اللحوم الحمراء والبيضاء :<br>-الخروف ,<br>-العجل<br>-الدواجن<br>-الطرائد<br>• الموسمية (الفترة الملائمة لصيد الأسماك<br>-خصائص النضارة | • حفظ المواد الطازجة<br>• النظافة في تخزين المواد الغذائية<br>• معايير نظارة اللحوم و الأسماك |
| 2.9 | **يتعرف على تركيبة العناصر الغذائية** | • يتعرف على العناصر الغذائية<br>-السكريات ،الليبيدات ،البروتينات ،الفيتامينات<br>-الماء و الأملاح المعدنية<br>-يحدد دورها في جسم الإنسان<br>-بناءالخلايا،الرعاية ،الإصلاح<br>-السير الحسن لأعضاء الجسم | • إعداد الجدول الغذائي<br>-المجموعة الغذائية<br>-تصنيف الأغذية حسب مقاييس منظمة التغذية و الزراعة (FAO)<br>• إستعمال الأوزان والكميات<br>-الزيادة<br>-النقصان | |



WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 3.9 | **يتعرف على القيمة الحريرية والغذائية للأغذية** | • يتعرف بمنتجات الحليب<br>• يتعرف باللحوم الحمراء و البيضاء<br>• يتعرف بالأسماك<br>• يتعرف بالبيض<br>• يتعرف بالحبوب<br>• يتعرف بالخضر الطازجة و الجافة<br>• يتعرف بالفواكه والحمضيات<br>• يتعرف بالمواد الدسمة<br>• يتعرف بالسكريات | • مختلف أنواع منتجات الحليب،و مشتقاته :<br>-الحليب،الأجبان ،الياووغت ،...إلخ<br>• تشريح مختلف اللحوم الحمراء و البيضاء :<br>-الخروف ،العجل ،الدواجن الطرائد<br>• مختلف الأسماك<br>-الأسماك الدسمة<br>-الأسماك شبه دسمة<br>-الأسماك الخالية من الدسم<br>• القيمة الغذائية للبيض :<br>-التركيبة الغذائية<br>-النسبة المئوية للسعرات الحرارية في البيض<br>• مختلف أصناف الحبوب<br>-القمح اللين و الصلب<br>-الأرز ، الذرة<br>• مختلف أصناف الخضر الطازجة والجافة<br>-التركيبة و القيمة الغذائية<br>• مختلف الفواكه و الحمضيات<br>-التركيبة و القيمة الغذائية<br>• المواد الدسمة ومشتقاتها<br>-الزبدة<br>-المرغرين<br>-الزيت<br>• السكريات ومشتقاته<br>-التركيبة الغذائية للسكر و مشتقاته | حساب قيمة السعرات الحرارية لمختلف الأغذية |



WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

| مجال النشاط :4 | إعداد الأطباق التقليدية |
|---|---|

| المقياس:10. | دراسة الأغذية المستعملة في الحلويات التقليدية |
|---|---|

**مدة التكوين:** **النظري: 30ساعات** **التطبيق: 16ساعات**

| رقم | الكفاءات الجزئية المهنية | النشاطات المهنية الواجب تغطيها/ تنفيذها | المعارف النظرية الضرورية | |
|---|---|---|---|---|
| | | | **التقنية / التكنولوجيا** | **الرياضيات، الفيزياء، الكيمياء المهنية، معارف أخرى ....** |
| 1.10 | **يتعرف على التركيبة لغذائية للمنتجات المستعملة في الحلويات التقليدية** | • يتعرف على الفواكه الجافة<br>• يتعرف على منتجات الفرينة<br>• يتعرف على منتجات الخمائر | • التركيبة الغذائية لمختلف الفواكه الجافة :<br>-اللوز<br>-الفول السوداني<br>-الجوز<br>-الفستق....إلخ<br>• التركيبة الغذائية<br>-الدقيق<br>-الفرينة<br>-نشاء الذرة<br>• التركيبة الغذائية لمنتجات الخمائر<br>-الخمائر الكميائية<br>-خميرة الخبز<br>-الخميرة الجافة | التذكير بحساب القيمة الحرارية لمختلف الأغذية |
| 2.10 | **يتعرف على تركيبة المنتجات الكميائية** | • يعرف المنتجات الكيميائية<br>• يتعرف على الأملاح | • مختلف المنتجات الكميائية<br>-الملونات<br>-المعطرات<br>• التعريف بمصادرها<br>• التركيبة<br>• معايير النوعية | |



قلم الجزائر | WWW.DZPEN.COM

| المقياس: 11 | إعداد التحضيرات الأولية للخدمة |
|---|---|

**مدة التكوين:** **النظري:32ساعات** **التطبيق:16ساعات**

| رقم | الكفاءات الجزئية المهنية | النشاطات المهنية الواجب تغطيها/ تنفيذها | المعارف النظرية الضرورية | |
|---|---|---|---|---|
| | | | التقنية / التكنولوجيا | الرياضيات، الفيزياء، الكيمياء المهنية، معارف أخرى .... |
| 1.11 | **يعرف بمنصب العمل** | • يعرف على منصب العمل<br>• يحدد تنظيم منصب العمل | • توزيع فريق العمل حسب منصب العمل<br>-منصب العمل بالقسم البارد و مكان الساخن (حفظ الأغذية )<br>-منصب خاص بالقصابة<br>-منصب خاص بالحلويات<br>-مبدأ التحرك إلى الأمام | . |
| 2.11 | **يقوم بالتحضيرات الأولية للسلع الغذائية** | • **يقوم** بالتحضيرات الأولية للسلع :<br>-الخضر ،الأسماك ،اللحوم والدواجن<br>-التقشير ، الغسل ،التقطيع ،القطع إلى شرائح ،نزع الأشواك والزعانف<br>• يعد عمليات التنظيف ،وترتيب مكان العل و المعدات | • شروط الغسل<br>-حسب المنتج<br>- مختلف انواع التقشير حسب الإستعمال :<br>- التقشير ،بطاطا ،جزر<br>- نزع اللحاء الطماطم االلوز<br>- -تقطيع الى رقائق<br>- مختلف انواع التقطيع<br>- حسب الإستعمال:<br>- جوليان<br>- بايزان<br>- على شكل رقائق | . |



WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

**المقياس: 12** **إعداد تحضيرات الطبخ التقليدي**

- **مدة التكوين:** **النظري :32ساعات** **التطبيق:16 ساعات**

| رقم | الكفاءات الجزئية المهنية | النشاطات المهنية الواجب تغطيها/ تنفيذها | المعارف النظرية الضرورية | |
|---|---|---|---|---|
| | | | **التقنية / التكنولوجيا** | **الرياضيات، الفيزياء، الكيمياء المهنية، معارف أخرى ....** |
| 1.12 | **يحضر المقبلات** | • يعد المقبلات الباردة :<br>-سلاطة مشوية ،سلاطة جزائرية<br>-زعلوكة و زعلوك(الباذنجان )<br>• يعد المقبلات الساخنة<br>-شربة بالمرق الأحمر والمرق الأبيض<br>-شربة بيضاء ،الحريرة<br>-شربة (حساء )عدس ،كبد مشرمل<br>-شربة(حساء ) حوت<br>-شربة (حساء) لوبياء<br>-شربة (حساء)البزلاء الجافة ( pois casse)<br>• يعد المقبلات بالعجينة الطازجة و الإصطناعية :<br>-البوراك و المحاجب | • دراسة المقبلات الباردة :<br>-تصنيفها<br>-الخضر الطازجة والمطبوخة<br>-التتبيل (دراسة المكونات القاعدية )<br>• دراسة المقبلات الساخنة<br>-تصنيفها<br>-الخضر الطازجة و المطبوخة<br>-العجينة الطازجة والإصطناعية | . |
| 2.12 | **يحضر الأطباق الرئيسية** | • يعد الأطباق باللحم الأحمر (العجل ،الخروف )<br>-الكسكس ،المثوم ،تليتلي ،شخشوخة<br>-تريدة ،مشوي الخروف ،طاجين لحلو<br>• يعد الأطباق باللحم الأبيض<br>-الرشتة ،شطيطحة دجاج ،طاجين بالجبن<br>-الكباب ،الكسكس بالدجاج<br>• يعد أطباق بالأسماك<br>-طاجين الحوت ،الكسكس بالحوت<br>-شطيطحة سردين ،السردين المقلى<br>• يعد أطباق بالزوائد (triperie et abats)<br>-شطيطحة مخ ،دوارة ،العصبان ،البكبوكة | • تاريخ وأصل كل طبق<br>• البطاقة التقنية لكل طبق محضر ب :<br>-اللحوم الحمراء<br>-اللحوم البيضاء<br>-الأسماك<br>-الزوائد ( abats) | . حساب وصل الإستهلاك |



WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 3.12 | **يعد التحليات ،الحلويات و الخبز التقليدي** | • يعد التحليات التقليدية<br>-شباح السفرة<br>-محلبية<br>-بالوزة<br>-الرفيس<br>-طمينة<br>-قلب اللوز<br>-طعام السفا (الكسكس بالسكر )<br>• يعد الحلويات التقليدية<br>-المشوك<br>-دزيريات<br>-مخبز<br>-صامصا<br>-سكندريات<br>• يعد الخبز التقليدي<br>-الكسرة<br>-المطلوع<br>-خبز الدار<br>-تاغيلا (خبز النخالة )<br>• يحول الفواكه إلى تحلية<br>-الفواكه المصبرة<br>-سفرجل بالسكر<br>-التين المجفف بزيت الزيتون | • تاريخ وأصل كل طبق<br>• البطاقة التقنية لكل من :<br>-التحليات التقليدية<br>-الحلويات التقليدية<br>-الخبز التقليدي | حساب وصل الإستهلاك |



WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

| مجال النشاط :05 | التكوين المكمّل |
|---|---|

**المقياس:** **13تطبيق المفاهيم القاعدية في التنظيم و تسيير المؤسسة و روح المقاولاتية**

**مدة التكوين:** **النظري: 24ساعات** **التطبيق: 16ساعات**

| رقم | الكفاءات الجزئية المهنية | النشاطات المهنية الواجب تغطيها/ تنفيذها | المعارف النظرية الضرورية | |
|---|---|---|---|---|
| | | | التقنية / التكنولوجيا | الرياضيات، الفيزياء، الكيمياء المهنية، معارف أخرى .... |
| 1.13 | **يعرف بمختلف الهيئات و الوظائف الرئيسية للمؤسسة و المهام المرتبطة بها** | • يعرف بمختلف هيئات المؤسسة:<br>-أصناف المؤسسات<br>-الهيئات الوظيفية<br>• يعرف بالوظائف الرئيسية :<br>- وظيفة التسيير و المهام الأساسية<br>- الوظيفة المالية و المهام الرئيسية<br>- وظيفة الإنتاج<br>- الوظيفة التجارية | -القوانين الأساسية للمؤسسة:<br>( SARL, SPA, EPE<br>EURL, ...)<br>-تركيبة المؤسسة( المخطط الهرمي ،الموارد البشرية ،التجهيزات )<br>- الحصيلة المالية ،المردودية<br>-القانون الداخلي للمؤسسة | |
| 2.13 | **يعرف بالمفهوم الأساسي للعرض و الطلب ،و المردودية و الفاتورة** | - يعرف بالمفاهيم الأساسية لثمن التكلفة،المردودية ، اليد العاملة المؤهلة (وحدة زمنية )<br>- يعرف بمبادئ وآليات تنظيم السوق على التكلفة ،المنتجات و الخدمات المقترحة<br>- يعد و يحرر فاتورة و خطوات التحصيل | -التقدم القاعدي على حساب مردودية اليد العاملة (الحجم الساعي )<br>-سلم الأسعار السارية المفعول المتعلقة بخدمات المهنة . | |
| 3.13 | **يطور المفهوم القاعدي لروح المقاولاتية** | -يفهم كيفية توجيه المشروع نحو إحتياجات الزبون ومتطلبات السوق<br>-يعرف مزايا وفوائد إقتراح المنتجات الجديدة<br>-يميز بين مختلف العناصر والتداخل بينها المنتج ،السعر ،السوق و الترقية . | -تطوير المفاهيم ومبادئ إرضاء إحتياجات الزبون<br>-شرح مزايا المنتجات المستحدثة<br>-تقديم المبادئ القاعدية للرابطة :<br>المنتج ،السعر ،الترقية | |



قلم الجزائر | WWW.DZPEN.COM

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 4.13 | **يطور المبادئ الأساسية ،التقييم الذاتي للقدرات المهنية** | - يعرف بمتطلبات الوظيفة :" المقاولاتية "<br>- يعرف بالمؤهلات الأساسية لهذه الوظيفة مثل الخبرة المهنية المعمقة والتحكم في المهنة<br>- يقيس المؤهلات المهنية والشخصية من أجل إنجاح المشروع<br>- يعرف بالمهارات اللازمة للمقاول من أجل إنجاح مشروعه | | - يقدم القواعد الأساسية من أجل تركيب و إنجاز مشروع ناجح<br>- تقديم المهارات و التحفيزات |
| 5.13 | **يعرف بقواعد تسيير المادة الأولية وقطع الغيار** | - يعرف بمختلف المكونات<br>- يستعلم حول مختلف تقنيات التسيير<br>- يتعرف على وسائل التسيير<br>- يستعلم حول إجراءات دخول وخروج المنتجات من المخزن<br>- يتعرف بتقنيات الترتيب و التخزين على الرفوف و الحوامل | - تقديم مختلف نماذج ووسائل التسيير :<br>- بطاقة الجرد<br>- وصل الدخول<br>- وصل الخروج<br>- وصل الطلبية<br>- وصل التسليم<br>- تبيان تقنيات تموين المخزن<br>- تقديم مختلف نماذج الترتيب على الحوامل و الرفوف | - |



WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

| المقياس: 14 | تعلم استخدام نظام الإعلام الآلي |
|---|---|

1. مدة التكوين: النظري: 10ساعات التطبيق:20ساعات

| رقم | الكفاءات الجزئية المهنية | النشاطات المهنية الواجب تغطيها/ تنفيذها | المعارف النظرية الضرورية | |
|---|---|---|---|---|
| | | | التقنية / التكنولوجيا | الرياضيات، الفيزياء، الكيمياء المهنية، معارف أخرى .... |
| 1.14 | **يتعرف على العناصر المكونة لمحطة عمل الإعلام الألى و ضمان اتصاله بالأنترنت** | - يحدد مهام محطة منصب الإعلام الألى<br>- يعرف وظيفة كل عنصر من عناصر محطة الإعلام الآلي .<br>- يحدد التفاعل بين مختلف العناصر<br>- يركب ويوصل وحدات الدخول بالأنترنت<br>- يركب ويوصل وحدات الخروج بالأنترنت<br>- يضمن حماية وأمن التركيب | - المفاهيم القاعدية للإعلام الآلي و أهم التعريفات<br>- عرض العناصر المكونة لجهاز الكمبيوتر :الشاشة ،لوحة المفاتيح،الفأرة ،الوحدة المركزية(وحدة تزويد الطاقة قارئ الأقراص المرنة ،القرص الصلب ،اللوحة الأم ،وبطاقة الشبكة ) آلة الطباعة ،العاكس ،المودم ،كاميرا الويب ،الماسح الضوئي...إلخ<br>- التعليمات واحتياطات توصيل مختلف العناصر .. | . |
| 2.14 | **يستعمل الحاسوب (استخدام نظامWindows)** | - يحدد عناصر واجهة Windows<br>- يستعمل الوظائف الرئيسية لنظام استغلال Windows<br>- يستكشف نظام Windows | - عرض محيط Windows<br>- المكتب و النوافذ :محطة العمل ،السلة ،قائمة البدأ<br>- الملفات و المجلدات :إنشاء تسمية ،البحث ،النقل ،الإنتقال و الحذف . | . |



WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 3.14 | **يستخدم برنامج معالجة النصوص و الجداول Microsoft Word** | - يعرف ب Microsoft Wordوأشرطة القوائم .<br>- يعالج النص<br>- يرسم الجدول<br>- | - يعرف معالجة النص :الكتابة ،التنسيق ،تصحيح المفردات و النحو .<br>- الطباعة :وضع الصفحات ،النظرة قبل الطباعة<br>- الجداول :الإنشاء ،السطور والأعمدة ،(الإدماج و الإضافة ) | |
| 4.14 | **يستعمل برنامج الحساب (MicrosoftExcel)** | - يعرف ب Microsoft Excelو أشرطة القوائم<br>- ينشأ المصنفات<br>- يرسم المنحنيات | - التعريف بجدول البيانات :أوراق الحساب ،الجداول ،و الخلايا .<br>- الإدماج :السطور ،الأعمدة ،صيغ الحساب ،والدالة<br>- التمثيل البياني :المدرج التكراري ،القطاع ،المنحنى . | |



WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

| المقياس: 15 | الإستعلام حول العناصر المساعدة في الإدماج المهني |
|---|---|

**مدة التكوين:** **النظري: 20ساعات** **التطبيق:12ساعات**

| رقم | الكفاءات الجزئية المهنية | النشاطات المهنية الواجب تغطيها/ تنفيذها | المعارف النظرية الضرورية | |
|---|---|---|---|---|
| | | | التقنية / التكنولوجيا | الرياضيات، الفيزياء، الكيمياء المهنية، معارف أخرى .... |
| 1.15 | يعد السيرة الذاتية (CV) | - يستعلم حول مزايا السيرة الذاتية المعدة تماماوإستعمالها<br>- يتعرف على بنية ودور السيرة الذاتية<br>- وصف المكونات بدقة :الهوية ،المسار وملف التكوين ، الخبرة المهنية ،الصفات الشخصية | - نموذج تحرير السيرة الذاتية .<br>- مزايا إستعمال السيرة الذاتية . | |
| 2.15 | يحرر رسالة تحفيزية (طلب عمل ) | - يتعرف على شكل رسالة طلب العمل (المرسل ،المرسل إليه ،الموضوع ،التاريخ )<br>- يحدد العناصر ذات الصلة بطلب العمل :مراجع التكوين ،الخبرة ،تقديم الذات ،السن ...<br>- يصوغ و يشخص طلب العمل بإرادة للحصول على الوظيفة ،الإتاحة ،الشفافية و الإلتزام ) . | - نموذج تحرير طلب العمل<br>- تطبيق تقنيات التواصل | |



WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **3.15** | **يحضر و يقوم بمقابلة العمل** | - يستوعب أهمية التحضير لمقابلة العمل<br>- يبدى الإهتمام بالوظيفة و التحلي بالتهذيب وقت المقابلة<br>- يميز بين انواع المقابلات المختلفة بغض النظر عن التجارب السابقة<br>- يبحث عن المعلومات المتعلقة ب :<br>- المؤسسة :مكانتها و أهميتها بالسوق ،منتجاتها ،و آفاقها .<br>- المهنة المستقبلية المرتقبة :متطلباتها و شروط ممارستها | - التطبيق المماثل | |
| **4.15** | **يتعرف على تقنيات البحث عن العمل ،وخطوات العمل الذاتي** | - يتعرف على هيئات المصلحة العمومية المكلفة بالعمل<br>- يتعرف على إجراءات التسجيل كطالب العمل<br>- يبحث عن المعلومات حول المؤسسات واحتياجاتها لليد العاملة المؤهلة<br>- يبحث عن المعلومات الخاصة بجهاز المساعدة للتشغيل الذي وضعته الدولة | - تقديم المصلحة العامة المكلفة بالعمل :التموقع و المهام البلديةANEM ,ALEM) ...إلخ)<br>- معلومات حول النسيج الإقتصادي للمنطقة و الناحية<br>- تقديم جهاز المساعدة للتشغيل الذي وضعته الدولة :- DIPJ ANSEJ-ANGEM … | |



WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

# 4. 6.بيان السيرة ومخطّط التكوين للمؤسسة الاقتصادية المكوّنة



WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

| مجال النشاط :02 | التعريف بقواعد الطبخ |
|---|---|

| المقياس: 06 | تطبيق قواعد النظافة في الطبخ |
|---|---|

**مدة التكوين:** 172 ساعات

| رقم | الكفاءات الجزئية المهنية | النشاطات المهنية الواجب تنفيذها | تنفيذ تطبيق بيان السيرة ومخطط التكوين في المؤسسة الاقتصادية | | تقدير المتمهن من طرف معلّم التمهين | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| **1.6** | **يحدد قواعد النظافة** | -يطبق مبادئ النظافة للشخصية .<br>ينظف و يضمن صيانة الأماكن .<br>-يطبق نظافة و صيانة المعدات . | | | | | | | | |
| **2.6** | **يحدد التسممات الغذائية** | يعرف بالمكروبات و الكائنات الحية المجهرية .<br>-يحدد التسممات الغذائية و الوقاية منها . | | | | | | | | |
| **3.6** | **يحدد مبادئ نظام تحليل المخاطر و نقاط التحكم الحرجة (Haccp) بالمفهوم القياسي .** | يتعرف على نظام Haccp<br>-يحدد دور نظامHaccpبتقديم نماذج<br>-يطبق نظام Haccp | | | | | | | | |
| 4.6 | **يطبق نظام التحرك للأمام** | • يطبق نظام التحرك للأمام في مجال الطبخ<br>• القيام بالتموين :<br>-المشاركة في إختيار وشراء السلع<br>-استلام والتحقق من السلع<br>-تخزين السلع في مكان المخصص لها<br>• **يقوم** بالتحضيرات الأولية :تصنيف السلع ،نزع عظام اللحوم | | | | | | | | |



قلم الجزائر | WWW.DZPEN.COM

| مجال النشاط :02 | التعريف بقواعد الطبخ |
|---|---|

| المقياس: 07 | التعريف بتجهيزات المطبخ ،استعمالها وصيانتها |
|---|---|

**مدة التكوين:** **الساعات:**

| رقم | الكفاءات الجزئية المهنية | النشاطات المهنية الواجب تنفيذها | تنفيذ تطبيق بيان السيرة ومخطط التكوين في المؤسسة الاقتصادية | | تقدير المتمهن من طرف معلّم التمهين | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1.7 | **يحدد تجهيزات المطبخ** | يتعرف على معدات التحضير .<br>-يميز بين معدات الطبخ .<br>-يتعرف على معدات الحفظ و التخزين .<br>-يستعمل المعدات والتجهيزات .<br>-يحرص على صيانة المعدات و التجهيزات | | | | | | | | |
| 2.7 | **يعرف المعدات المحمولة** | -يميز بين المعدات المحمولة<br>-يميز بين السكاكين و الأدوات الصغيرة .<br>-يتعرف على الأجهزة الكهرو منزلية | | | | | | | | |



WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

| مجال النشاط :02 | التعريف بقواعد الطبخ |
|---|---|

| المقياس: 08 | تطبيق تقنيات الطبخ |
|---|---|

**مدة التكوين: 164الساعات**

| رقم | الكفاءات الجزئية المهنية | النشاطات المهنية الواجب تنفيذها | تنفيذ تطبيق بيان السيرة ومخطط التكوين في المؤسسة الاقتصادية | | تقدير المتمهن من طرف معلّم التمهين | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| **1.8** | **يحدد مفردات المطبخ** | يستعمل مفردات الطبخ المستعملة في مجال الطبخ .<br>- يوضح استعمال مفردات الطبخ . | | | | | | | | |
| 2.8 | **يطبق أصناف و أنماط الطبخ** | • ينجز الطبخ بتقنية التركيز (concentration)<br>-اللحوم الحمراء و الدواجن الداكنة (الإنطلاق من الساخن )<br>-اللحوم الحمراء و الدواجن بالبخار<br>-اللحوم البيضاء و الحمراء أو الدجاج المحمرة<br>-اللحوم البيضاء و الحمراء أو الدجاج المقلية .<br>-اللحوم البيضاء و الحمراء أو الدواجن مقلى (سوتي )<br>• ينجز الطبخ بالتدرج أو التوسيع الحراري (expansion)<br>-سلق الخضر الطازجة و الجافة<br>-سلق اللحوم البيضاء و الحمراء و الدواجن<br>-طبخ اللحوم و الدواجن في مجمرة (قدر للطهي ) (braisière)<br>• ينجز الطبخ بالأسلوب المزدوج<br>-تقلية اللحوم البيضاء ،الحمراء ،والدجاج | | | | | | | | |



WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

## مجال النشاط :03التعريف بالأغذية

**المقياس: 09** **دراسة الأغذية المستعملة في الطبخ**

**مدة التكوين: 150 ساعات:**

| رقم | الكفاءات الجزئية المهنية | النشاطات المهنية الواجب تنفيذها | تنفيذ تطبيق بيان السيرة ومخطط التكوين في المؤسسة الاقتصادية | | تقدير المتمهن من طرف معلّم التمهين | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1.9 | **يعرف بالمنتجات القاعدية** | • يبين المنتج القاعدي :<br>-منتجات الحليب ،المولد الدسمة ،المعطرات ،والتوابل<br>-البيض<br>-الأرز و العجائن<br>-يحدد الخضر الطازجة و الجافة<br>-يحدد الفواكه الطازجة و الجافة<br>-السكريات<br>• يحدد منتجات القصابة<br>-اللحوم البيضاء و الحمراء<br>-الدجاج ولحم الطرائد<br>-الحويصلات و الزوائد<br>• يحدد منتجات الصيد الأسماك<br>-أسماك البحر و المياه العذبة<br>المحار والقشريات | | | | | | | | |
| 2.9 | **يتعرف على تركيبة العناصر الغذائية** | • يتعرف على العناصر الغذائية<br>-السكريات ،الليبيدات ،البروتينات ،الفيتامينات<br>-الماء و الأملاح المعدنية<br>-يحدد دورها في جسم الإنسان<br>-بناءالخلايا،الرعاية ،الإصلاح<br>-السير الحسن لأعضاء الجسم | | | | | | | | |



WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

## مجال النشاط :03**التعريف بالأغذية**

**المقياس: 10** **دراسة الأغذية المستعملة في الحلويات التقليدية**

**مدة التكوين: 170ساعات**

| رقم | الكفاءات الجزئية المهنية | النشاطات المهنية الواجب تنفيذها | تنفيذ تطبيق بيان السيرة ومخطط التكوين في المؤسسة الاقتصادية | | تقدير المتمهن من طرف معلّم التمهين | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1.10 | **يتعرف على التركيبة لغذائية للمنتجات المستعملة في الحلويات التقليدية** | • يتعرف على الفواكه الجافة<br>• يتعرف على منتجات الفرينة<br>• يتعرف على منتجات الخمائر | | | | | | | | |
| 2.10 | **يتعرف على تركيبة المنتجات الكميائية** | يتعرف على الأملاح | | | | | | | | |



WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

| مجال النشاط :04 | إعداد الأطباق التقليدية |
|---|---|

| المقياس: 11 | إعداد التحضيرات الأولية |
|---|---|

**مدة التكوين:190 ساعات**

| رقم | الكفاءات الجزئية المهنية | النشاطات المهنية الواجب تنفيذها | تنفيذ تطبيق بيان السيرة ومخطط التكوين في المؤسسة الاقتصادية | | تقدير المتمهن من طرف معلّم التمهين | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1.11 | **يعرف بمنصب العمل** | • يعرف على منصب العمل<br>• يحدد تنظيم منصب العمل | | | | | | | | |
| 2.11 | **يقوم بالتحضيرات الأولية للسلع الغذائية** | • **يقوم** بالتحضيرات الأولية للسلع :<br>-الخضر ،الأسماك ،اللحوم والدواجن<br>-التقشير ، الغسل ،التقطيع ،القطع إلى شرائح ،نزع الأشواك والزعانف<br>إعداد عمليات التنظيف ،وترتيب مكان العل و المعدات | | | | | | | | |



WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

## مجال النشاط :04 إعداد الأطباق التقليدية

**المقياس: 12 إعداد الأطباق التقليدية**

**مدة التكوين:316ساعات**

| رقم | الكفاءات الجزئية المهنية | النشاطات المهنية الواجب تنفيذها | تنفيذ تطبيق بيان السيرة ومخطط التكوين في المؤسسة الاقتصادية | | تقدير المتمهن من طرف معلّم التمهين | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1.12 | يحضر المقبلات | • يعد المقبلات الباردة :<br>-سلاطة مشوية ،سلاطة جزائرية<br>-زعلوكة و زعلوك(الباذنجان )<br>• يعد المقبلات الساخنة<br>-شربة بالمرق الأحمر والمرق الأبيض<br>-شربة بيضاء ،الحريرة<br>-شربة (حساء )عدس ،كبد مشرمل<br>-شربة(حساء ) حوت<br>-شربة (حساء) لوبياء<br>-شربة (حساء)البزلاء الجافة ( pois cassé)<br>• يعد المقبلات بالعجينة الطازجة و الإصطناعية :<br>-البوراك و المحاجب | | | | | | | | |
| 2.12 | يحضر الأطباق الرئيسية | • يعد الأطباق باللحم الأحمر (العجل ،الخروف )<br>-الكسكس ،المثوم ،تليتلي ،شخشوخة<br>-تريدة ،مشوي الخروف ،طاجين لحلو<br>• يعد الأطباق باللحم الأبيض<br>-الرشتة ،شطيطحة دجاج ،طاجين بالجبن<br>-الكباب ،الكسكس بالدجاج<br>• يعد أطباق بالأسماك<br>-طاجين الحوت ،الكسكس بالحوت<br>-شطيطحة سردين ،السردين المقلى<br>• يعد أطباق بالزوائد (triperie et abats)<br>-شطيطحة مخ ،دوارة ،العصبان ،البكبوكة | | | | | | | | |



WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

| | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **3.12** | **يعد التحليات ،الحلويات و الخبز التقليدي** | • يعد التحليات التقليدية<br>-شباح السفرة<br>-محلبية<br>-بالوزة<br>-الرفيس<br>-طمينة<br>-قلب اللوز<br>-طعام السفا (الكسكس بالسكر )<br>• يعد الحلويات التقليدية<br>-المشوك<br>-دزيريات<br>-مخبز<br>-صامصا<br>-سكندريات<br>• يعد الخبز التقليدي<br>-الكسرة<br>-المطلوع<br>-خبز الدار<br>-تاغيلا (خبز النخالة )<br>• يحول الفواكه إلى تحلية<br>-الفواكه المصبرة<br>-سفرجل بالسكر<br>• -التين المجفف بزيت الزيتون | | | | | | | | |



WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

## 1. شبكة تنقيط وتقييم للمهارات المهنية:

| الدرجات | مدلــولها | الرتبــة | النقــاط |
|---|---|---|---|
| 01 | الأداء يناسب متطلبات الانجاز بصفة متميّزة | ممتاز | أقل من 18-20 |
| 02 | الأداء يناسب كليا متطلبات الانجاز بصفة جيدةجدا | جيد جدا | أقلّ من 15-18 |
| 03 | الأداء يناسب عامة متطلبات الانجاز بصفة جيدة | جيد | أقلّ من 12-15 |
| 04 | الأداء يتجاوب عامة للمتطلّبات بصفة حسنة | حسن | أقلّ من 10-12 |
| 05 | لا يتجاوب الأداء للمتطلبات ولكن يكشف على وجود معارف أساسية يمكنها أن تصحّح النقائص بعد مدة زمنية مقدّرة | دون المتوسط | أقلّ من 06-10 |
| 06 | لا يناسب الأداء المتطلبات إطلاقا ويكشف أيضا عن نقائص ملموسة للمعارف الأساسية ولا يمكن أن تصحّح النقائص حتّى بعد مدة زمنية مقدّرة | غير كافي | أقلّ من 00 -06 |

## 2.شبكة تقييم المهارات الشخصية والسلوكية:

| التقييم يتعلق بشبكة التنقيط | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| مؤشرات المعايير | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| | أقل من 18-20 | أقل من 15-18 | أقل من 12-15 | أقل من 10-12 | أقل من 6 -10 | أقل من 0 -6 |
| الاهتمام بالعمل | اهتمام مدعم | اهتمام مقدر | اهتمام متوسط | اهتمام غير كافي | قليل الاهتمام | من دون اهتمام |
| روح المبادرة | مبادرة غير عالية | مبادرة ملفتة | مبادرة منضبطة | مبادرة محدودة | مبادرة محدودة | من دون مبادرة |
| التنظيم والنظافة | تنظيم ونظافة جيدة جد | منظم و دقيق | متوسط الترتيب والنظافة | عدم كفاية النظام والنظافة | مرتب قليلا | بدون نظام ولا نظافة |
| السلوك والتواصل الاجتماعي | مثالي | صحيح | مقبول | غير كافي | تأخير وغياب ملحوظ | تأخيروغياب معتاد |
| الالتزام بالمواعيد والحضور | دقيق جدا ومجتهد | نادر جدًا ما يصل متأخر وغياب | تأخر وصول وغياب نادر | تأخير وغياب ملاحظ | تأخير وغياب مكررين | تأخير وغياب معتاد |



WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

# 5.تنفيذ برنامج التكوين

## 5 .1-التنظيم البيداغوجي للتكوين:

يخضع برنامج التكوين عن طريق التمهين للتجربة معا أي من جانب مؤسسة التكوين المهني والمؤسسة الاقتصادية. من أجل ضمان نوعية التكوين للمتربّص، يجب تنظيم علاقات العمل ما بين مسؤول التمهين والمكوّن وضمان تعاونهما الضيّق عن طريق لقاءات منتظمة دورية دائمة.

برنامج التكوين هو الوثيقة الأساسية التي تعرّف الكفاءات التي يجب أن يكتسبها المتربّص من خلال مدة مساره التكويني. ويمثّل أداة بيداغوجية مرجعية للمكوّن ومسؤول التكوين، الذي ينبغي على كلّ واحد منهما تنظيم عملية التكوين وفق بنية مختلف مقاييس التكوين واحترام مدتها الزمنية.

تشرف مؤسسة التكوين المهني على التنظيم البيداغوجي للمتربّص وتعريفه وتنفيذه على مدى مساره التكويني.

تحدّد مؤسسة التكوين المهني بالتنسيق مع المؤسسة الاقتصادية جدول الأوقات المتعلّق بمراحل التكوين النظري التكنولوجي المكمل (**FTTC**)ومراحل التكوين التطبيقي في المؤسسة الاقتصادية مع احترام الحجم الساعي المعرّف في برنامج التكوين.

يعطى جدول الأوقات المحدّد للمكوّنين المكلّفين بالمتابعة وبالدروس النظرية التكنولوجية(**FTTC**)وإلى مسؤول التمهين وكذلك المتربّص. يضمن العون التقني البيداغوجي ATPالمكلّف بالتمهين التنسيق ما بين مختلف المتدخلين ويسهر أيضا على احترامه (جدول الأوقات).

## 5 .2-تنظيم التكوين في مؤسسة التكوين المهني:

حتّى يكون التكوين فعالا، ينبغي أن ينظّم التكوين النظري التكنولوجي المكمّل بطريقة منهجية في مختلف جوانبه من بداية التكوين حتى الامتحان النهائي :

- تنظيم وتنسيق بدايات الدخول؛
- تكوين فرق متجانسة من المتمهنين؛
- توجيه مكوّني التخصّص من أجل الدروس النظرية التكنولوجية المكمّلة؛
- تعيين قاعات الدروس وورشات الاعمال التطبيقية بالتجهيزات ومواد الشغل الضرورية وفق برنامج التكوين؛
- تحضير الوسائل التعليمية ووضعها تحت تصرّف المتمهنين؛
- تنظيم وإدارة التقويمات الدورية للكفاءات؛
- تحضير وتنظيم امتحان نهاية التمهين؛

## 5 .1.2 – تنظيم الدخول إلى التكوين عن طريق التمهين

وقت الدخول إلى التكوين عن طريق التمهين ذو أهمية كبرى في سياق مسار التمهين. ينبغي أن ينظّم بدقة بدءا من استقبال المتمهن إلى غاية البداية الحقيقية لعملية التكوين.

**1-توحيد وقت الدخول:**من أجل حقائق واضحة وفعّالة وذات نوعية لعملية التكوين نفسها وكذلك التناسق فيما يخصّ النشاطات البيداغوجية، فأنّه من الضروري تثبيت وتوحيد تاريخ الدخول للتمهين لكلّ المتمهنين المنتمين إلى مجموعة واحدة بحيث تتمكّن المجموعة من الانطلاق في سياق منتظم لمسارهم التكويني. وبهذا تكون متابعة التكوين التطبيقي والتقييمات الدورية للكفاءات المكتسبة أكثر سهولة للبرمجة.
من الموصى عليه هو تنظيم **دخولين اثنين (02) للتمهين سنويا** وفق تاريخ ثابت مسبّق (أكتوبر وفيفري) وبالتوافق مع فترات التصديق على عقود التمهين.
من أجل الاستغلال الأقصى لفرص التكوين التي فاتت بدون استغلال، فإنّه ينبغي استثنائيا تحديد تاريخ مسبّق أي دخول ثالث(أفريل) لتداركها من جديد.


WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

***2.تكوين مجموعات متجانسة من*** المتمهنين***:*** بعد المصادقة على عقود التمهين، يجب على مديرية التكوين والتعليم المهنيين ومؤسسات التكوين المهني وبالتنسيق مع مركز التنشيط والتمهين الجهوي CAAL»أن يكوّنوا مجموعات متجانسة من المتمهنين لديهم مستوى قبول واحد وتخصّص واحد؛ وكلّ مجموعة لا ينبغي أن تتجاوز عدد 25متمهن.
ونظرا لصعوبة تحقيق هذا العدد الأقصى من المتمهنين وخاصة فيما يتعلّق ببعض التخصصات التي يصعب عليها إيجاد هذا العدد، فإنّه يوصى بثلاث حالات ممكنة:

- داخل المؤسسة الواحدة يوصى بتكوين مجموعة متجانسة لتخصّص واحد في كلّ مرّة، عند إيجاد العدد الكافي،
- إذا كان عدد المتمهنين غير كاف، عندها يوصى بتكوين مجموعة لتخصص واحد في مؤسسة تكوينية مختارة وفق الضرورة البيداغوجية والتنظيم الجغرافي(zoning)وتشمل المتمهنين من مؤسستين أو أكثر؛
- استثنائيا من أجل عدد جد محدود من المتمهنين، فأنّه يوصى بتكوين مجموعة من شعبة واحدة للمهن واحترام مستوى التكوين.

***3.الاستشارة مع المؤسسة الاقتصادية المكوّنة:*** من أجل ضمان تناسق فعّال ما بين التكوين التطبيقي والتكوين النظري التكنولوجي المكمّل**FTTC**)(والتكفّل الحقيقي للمتمهن في نفس موقعي التكوين (م ت ت م – م إ)، فإنّه من الضروري لمؤسسة التكوين المهني أن تنظّم استشارة مع المؤسسة الاقتصادية المكوّنة بداية التكوين. يجب على مؤسسة التكوين المهني والمؤسسة الاقتصادية المكوّنة أن يضعا اتفاقا مشتركا بينهما من أجل فترات التكوين النظري التكنولوجي المكمّل**FTTC**)(وفترات التكوين التطبيقي في المؤسسة الاقتصادية مع الأخذ بعين الاعتبار الحجم الساعي المحدّد في برنامج التكوين.

## 2.2.5-تنظيم وسير التكوين النظري التكنولوجي المكمّل ( FTTC)

يتمّ تنظيم التكوين النظري التكنولوجي المكمّل على أساس " ***بيان السيرة لمؤسسة التكوين*** " انظر (4. 5).

يعطى لمؤسسة التكوين المهني صلاحية توزيع المدة الاجمالية للحجم الساعي الاسبوعي التي تحدّد جدولا متوازنا يأخذ بعين الاعتبار مدة التكوين المعبّر عنها بالأسابيع لكلّ مجموعة من المتمهنين. ينجز هذا التوزيع انطلاقا من بداية التكوين.

تمكّن هذه الطريقة من أيجاد تنظيم مرن ومتماسك لمسار التكوين المتعلّق بالمتمهّن. وتسمح بتنظيم فترات التكوين عن طريق تجميع المتمهنين لفترة محدّدة إذا اقتضت الضرورة لذلك مثلا لأجل التكوين القاعدي، أو وفق الإطار الجغرافي أو في التنظيم الخاص بالنشاطات البيداغوجية والمؤسسة الاقتصادية.

يجب أن يحترم الحجم الساعي السداسي المبيّن في الجدول **" التوزيع الساعي حسب السداسي، حسب المقياس وحسب المكان "** (انظر 4. 4) بالكيفية التي تضمن سيرا متماسكا لمسار المتمهن وتسهيل التقييمات الدورية.

كما يمكن ربط سير التكوين النظري التكنولوجي المكمّل**FTTC**) بالتكوين التطبيقي. وهذا بتحقيق علاقة عمل وطيدة بين المكوّن ومعلّم التمهين.

مع التذكير بأنّ التكوين النظري التكنولوجي المكمّل**FTTC**)يتكوّن أيضا من تمارين وأعمال تطبيقية في ورشات مؤسسات التكوين المهني في كلّ مرة وفق متطلّبات البرنامج أو حسب بعض النشاطات المهنية التي لم تنجز من طرف المؤسسة الاقتصادية، انظر (5. 3).

يضمن المكوّن الذي يمتلك المستوى المطلوب، التكوين النظري التكنولوجي المكمّل للتخصّص واستثنائيا من مكوّن من نفس الشعبة المهنية.

### 3.2. 5 – التكوين القاعدي في مؤسسة التكوين المهني

تعتمد هذه المنهجية المقترحة على تكوين قاعدي يضمن للمتمهن منذ بداية التكوين أهدافا محدّدة ومعلنة في الفصل (2. 2). وهي معرّفة حسب كلّ تخصّص / مهنة في بداية بيان السيرة لمؤسسة التكوين في **مجال النشاطات رقم 1** المسمّى بـ **«التكوين القاعدي "**.ويوجّه هذا التكوين إلى المتمهن لتزويده بالمعارف النظرية والتكنولوجية والمهارات التطبيقية التي تمكّنه من أن يندمج بسهولة في المؤسسة الاقتصادية المكوّنة.

مدة هذا التكوين محدّدة حسب المستوى المهني التقني الخاص بكلّ مهنة وحسب درجة صعوبة النشاطات التي يجب إنجازها أو تحقيقها. تنظّم مؤسسة التكوين المهني المكلّفة تربصا مغلقا على شكل فترة محدّدة أو على فترتين محدّدتين وفق الشروط الخاصة بكلّ مهنة أو تخصّص و/ أو في كلّ منطقة أو ناحية.


WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

### 5. 4.2 – التكوين المكمّل

يقترح بيان السيرة أيضا تكوينا مكمّلا ومدعّما للكفاءات المهنية المتمهن من أجل توسيع معارفه ومهاراته. هدف هذا التكوين المكمّل هو إعطاء المتمهن تكوينا كاملا بقدر الإمكان يسهّل له الاندماج الفعلي في الحياة المهنية تعود عليه بالنفع في المستقبل.

يضمن هذا التكوين المكمّل من خلال مقاييس معدّة مسبقا ليكتسب المتمهن:

- المبادئ الأساسية لتنظيم وإدارة المؤسسة الاقتصادية وروح الالتزام والتعهّد، وتمكنه من التعرّف الجيد على التنظيم، التسيير ومصلحة المؤسسة أين يعمل والالتزام بروح المبادرة من اجل السعي لتحقيق التوظيف الذاتي وانجاز المشاريع المصغرة.
- تعلّم المبادئ الأولية للمعلوماتية التي تمكّنه من إدارة نشاطه بطريقة فعّالة من جهة وتوسيع وتجديد معارفه التقنية والتكنولوجية عن طريق الولوج إلى عالم الانترنت من جهة أخرى.
- اكتساب عناصر المساعدة من أجل الاندماج المهني من خلال تقنيات البحث عن الوظيفة لترشحه ليشغل منصبا وكذلك التعرّف الجيد على الممثّلين لسوق العمل وتنظيماته.

نظرا لخصوصية بعض التخصّصات /المهن التي يمكن أن تدمج فيها المبادئ الأولية للمعلوماتية على مستوى ميدان النشاطات رقم 1" **التكوين القاعدي** ". فإنّ التكوين المكمّل لبعض التخصصات / المهن الأخرى لا يشمل هذا المقياس.

وأخيرا، بعض المهن (التخصصات) تتطلب ادراج مقياس تقني مكمل مرتبط باحتمال اضافة نشاط مهنة من اجل تسيير تقني خاص او توسيع الكفاءات المهنية مع بعض الميزات.

يتم تنظيم التكوين المكمل داخل المؤسسة التكوينية بالتنسيق مع المؤسسات الاقتصادية والتي تشمل انشطة تجريبية وجوانب تطبيقية، وهذا من خلال زيارات ميدانية للمؤسسات الاقتصادية التي لها علاقة بأهداف التكوين.

## 5 .3 – التكوين في المؤسسة الاقتصادية المكوّنة:

يتمّ تنظيم التكوين في المؤسسة الاقتصادية المكوّنة على أساس **"بيان ومخطط التكوين للمؤسسة الاقتصادية"** (انظر 4. 6)، بحيث أن الأهداف محدّدة في الفصل 2.2.

يخصّ هذا التكوين أساسا الجوانب التطبيقية من خلال النشاطات والسلوكيات المهنية المنجزة من طرف المتمهن مكرّرة وبصفة تدرّيجية أثناء النشاط المهني. وينبغي أن يدعّم بعروض وشروح تقنية تكنولوجية من طرف معلّم التمهين.

يمثّل هذا التكوين جزءا أساسيا لمسار المتمهن. للمتمهن مع اعطاءه عناية خاصة من حيث متابعته وتقييمه. يكون التكوين مؤطّرا من طرف معلّم التمهين الذي تعينه المؤسسة الاقتصادية المكوّنة من بين العمال او الإطارات المتخصصة ذات الكفاءات اللازمة.

بالرغم من النقائص المعترضة المتعلّقة ببرمجة النشاطات، فإنّه يجب على المؤسسة الاقتصادية أن تقوم بجهد كبير من أجل إنجاز أو تنفيذ مخطط التكوين الخاص بالمتمهن احتراما لمحتوى برنامج التكوين بالتوازي مع محتوى التكوين النظري التكنولوجي المكمّل (**FTTC**).

توزيع المدة الإجمالية للحجم الساعي الأسبوعي مثبتة وفق أوقات العمل في المؤسسة نفسها وأيضا مع جدول الأوقات المحدّد الخاص بالتكوين النظري التكنولوجي المكمّل (**FTTC**). يمكّن هذا التوزيع للمؤسسة الاقتصادية من إعداد مخطط التكوين المخصّص للمتمهن من مرجعية **"بيان مخطط التكوين في المؤسسة الاقتصادية"** (انظر 4. 6).

## 5 .4 – متابعة وتقييم الكفاءات المكتسبة:

### 5 .4. 1 – تنظيم متابعة المتمهن

تكون المتابعة المنتظمة للمتمهن في المحيط المهني وفي مؤسسة التكوين محقّقة من طرف المكوّنين المنتمين إلى مؤسسة التكوين المهني وبالتعاون مع معلّم التمهين. تكون هذه المتابعة على شكل مخطّط الزيارات على مستوى المؤسسة الاقتصادية المكوّنة.

عدد الزيارات لا يتعدّى زيارتين على الأقلّ في كلّ سداسي. يعدّ التقرير النموذجي بعد كلّ زيارة الذي يسمّى **"بطاقة زيارة**. يحتوي هذا التقرير بالإضافة على المعلومات العامة المتعلّقة بالمتمهن، معلومات أخرى تخصّ معلّم التمهين والمؤسسة الاقتصادية، وكذلك الملاحظات التي تخصّ شروط التكوين، شروط احترام مخطّط التكوين وظروف مواظبة المتمهن في مساره التكويني.

يتمّ تنظيم اجتماعات دورية تنسيقية ما بين المكوّنين ومعلّمي التمهين من أجل تسوية النقائص أثناء تطبيق مخطط التكوين عند الاقتضاء. تمكّن هذه الاجتماعات من إعطاء حلول للمشاكل المعترضة أثناء التكوين عن طريق التقرير الرابط ما بين التكوين النظري التكنولوجي المكمّل (**FTTC**) والتكوين في المؤسسة الاقتصادية. يمكن إشراك بعض ممثّلي المتمهنين في اللقاءات وفق المواضيع المتطرّق إليها.



WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

من أجل ضمان متابعة منتظمة وتأطير نوعي للمتمهنين، فإنّه ينبغي على مؤسسة التكوين المهني حشد عدد لا بأس به من المكوّنين من أجل السهر على توزيع عادل للمهام لكلّ واحد منهم، وفي نفس الوقت وضع كلّ وسائل النقل والتحفيزات المادية أثناء تنقّلهم.

يتطلّب تنظيم الاجتماعات الدورية نفس الاهتمام. من أجل ضمان الفعّالية والوصول للنتائج المنتظرة وإشراك معلّمي التمهين، فإنّه من الضروري توفير شروط العمل الملائمة والتدابير الإجرائية.

دفتر التمهين هو أداة بيداغوجية ضرورية من أجل متابعة مسار التكوين للمتمهن، لهذا وضع هذا الدفتر تحت تصرّف كلّ المتمهن من طرف مؤسسة التكوين المهني مثلما هو الحال بالنسبة لعقد التمهين. إنّه وثيقة شخصية للمتمهن التي تحتوي على كلّ النشاطات والمهام التي يجب عليه إنجازها أثناء التكوين سواء في المؤسسة الاقتصادية أو في مؤسسة التكوين المهني على مدى مدة التكوين.

يحتوي دفتر التمهين على كلّ المعلومات، الملاحظات والتعليمات المتعلّقة بسير مسار المتمهن وهو موضوع تحت المراقبة بانتظام من طرف معلّم التمهين والمكوّن المكلّف بالمتابعة.

من أجل إعطاء كلّ الفعّالية لهذه الأداة البيداغوجية فإنّه ينبغي أن تكيّف حسب المنهجية الجديدة للتكوين المهني عن طريق التمهين.

### 5 .2.4 – التقييم الدوري والوسائل البيداغوجية

تنظّم التقييمات الدورية على الأقلّ مرّة كلّ سداسي. تتعلّق هذه التقييمات بالبرنامج المعطى خلال السداسي المعني وكذلك الكفاءات المحتواة في المقاييس المنجزة.

حسب الحالة، فإنّ هذه التقييمات تتكوّن من تمارين مكتوبة او إنجاز منتوجات أو خدمات تحت إشراف المكوّن المكلّف بالتكوين النظري التكنولوجي المكمّل (**FTTC**) في مؤسسة التكوين المهني ومعلّم التمهين من الجانب التطبيقي في المؤسسة الاقتصادية المكوّنة.

يكون التنقيط على أساس **شبكة التنقيط والتقييم** المعطاة في آخر **"بيان السيرة ومخطط التكوين للمؤسسة الاقتصادية المكوّنة"**. تكون هذه الشبكة بمثابة المرجعية للتقييمات الدورية لكلّ من التكوين النظري التكنولوجي المكمّل (**FTTC**) والتكوين التطبيقي في المؤسسة الاقتصادية.

تشمل العلامة الكاملة للتقييم السداسي؛ التكوين النظري التكنولوجي المكمّل (**FTTC**) والجزء التطبيقي للمؤسسة الاقتصادية. ويضاف إليهما معامل يحدّد وفق أهمية كلّ كفاءة أو مقياس.

بالإضافة إلى التقييمات الدورية المشار إليها أعلاه، فإنّ التقييمات تكون على شكل امتحانات بمواعيد منتظمة بمبادرة من المكوّنين ومعلّمي التمهين الذين يعطون ملاحظاتهم وتقديراتهم ونصائحهم للمتمهنين أثناء التكوين ما بين مرحلتي التقييم السداسي.

يمكن أن تؤخذ بعين الاعتبار العلامات التقييمية للسداسي عند الاقتضاء من طرف لجنة التحكيم أثناء مداولات امتحان نهاية التمهين، والذي يترك لأعضاء لجنة التحكيم ويحدّد بالكيفية القانونية.

### 5 .3.4 – امتحان نهاية التمهين

عند نهاية التكوين، يخضع المتمهن إلى امتحان نهاية التمهين(EFA). وهو شرط ضروري لمؤسسة التكوين المهني الذي يثبت الحصول على مستوى التأهيل المطلوب وكذا اكتساب الكفاءات المهنية اللازمة لممارسة المهنة أو التخصّص.

**1- تنظيم اختبارات نهاية التمهين:**

ينظّم امتحان نهاية التمهين تحت مسؤولية مؤسسة التكوين المهني بالتعاون مع المؤسسة الاقتصادية المكوّنة. يشمل (ا.ن.ت) المواد المقدمة أثناء مسار التكوين، ويتكوّن من اختبارات كتابية وإنجاز منتوجات أو خدمات، حسب المواضيع المتفق عليها سابقا.

حسب القاعدة العامة، يجري الامتحان في مؤسسة التكوين المهني. إلا إذا كانت الشروط غير متوفّرة لإنجاز هذه المنتوجات أو الخدمات في مؤسسة التكوين المهني، عندها يمكن إجراء الاختبارات المخصّصة لهذا الجزء في المؤسسة الاقتصادية المكوّنة تحت مراقبة مكوّني التكوين المهني بالتعاون مع معلّم التمهين. توفّر مؤسسة التكوين المهني الشروط المادية من أجل إجراء امتحان نهاية التمهين.

تختار اختبارات نهاية التمهين على أساس اقتراحات مواضيع الامتحان المحضّرة والمعدّة من طرف المكوّنين ومعلّمي التمهين. ينبغي أن تقدّم هذه الاختبارات وفق المواصفات التقنية والنماذج الموحّدة المعترف بها.

لا ينبغي أن تحتوي هذه الاختبارات على الأخطاء، ويجب ان تحتوي على الوقت المحدّد مسبقا مع قائمة التجزئة لمواد الاستعمال من أجل التأهيل المطلوب. يشمل الجانب التطبيقي للاختبارات نشاطا عاديا للمتمهن في موقع شغله.

ينبغي على الاختبارات أو المواضيع المقترحة أن ترسل إلى المؤسسة المعنية من أجل المصادقة والاختيار النهائي لمواضيع الامتحان. ينبغي أن ترسل المواضيع المختارة أو المحتفظ بها على شكل أظرفة مختوم عليها إلى مؤسسة التكوين المهني المعنية 15 يوما على الأكثر قبل التاريخ المقرّر للامتحان من أجل التنظيم المادي وتحضير الشروط الجيدة.


WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

يتمّ تصحيح الاختبارات وتعيين العلامات من طرف المكوّنين ومعلّمي التمهين المعيّنين مسبقا، مع الاحتفاظ بالسرية التامة للمترشحين.
تجرى الاختبارات التطبيقية (إنجاز المنشآت بالبعد الحقيقي) والتقييم وإعطاء العلامات على شكل ثنائي معا (مكوّن

ومعلّم التمهين) ويمكن توسيع لجنة التصحيح حسب الحالة والاحتياج لمجموعة من المقيّمين المختارين مراعاة للتأهيل والكفاءة.

كيفيات التصحيح وتعيين العلامات محدّدة من طرف إدارة التكوين المهني كما يلي:

- عوامل المواد؛
- علامة الإقصاء؛
- العلامة المتوسّطة للنجاح في امتحان نهاية التمهين؛
- شروط تمديد التكوين.

وهكذا أصبحت المعايير محدّدة ومعروفة بالنسبة لتقييم المتمهن.

**1-لجنة الامتحان:**

تتكوّن لجنة الامتحان من مكوّنين ومعلّمي التمهين، من مهنيين وبيداغوجيين، وترأس من طرف مدير مؤسسة التكوين المهني الذي يضمن الأمانة التقنية.

من الموصى به بإصرار هو إشراك ممثّلين من المتعاملين الاقتصاديين للمهنة (التخصّص)، وكذلك الغرف الاستشارية والاتحادات المهنية للشعبة المهنية في لجنة الامتحان وإشراكهم في سياق التقييم للمتمهنين.

تسهر لجنة الامتحان على احترام الإجراءات الإدارية فيما يخصّ:

- فتح الأظرفة؛
- المراقبة والسير الحسن للامتحان؛
- التحقّق من الشروط المادية للامتحان؛
- احترام كيفيات التصحيح للاختبارات.

تتشاور لجنة الامتحان حول النتائج المحصّل عليها من طرف المتمهنين وبعدها تعدّ محضر امتحان نهاية التمهين الذي يشير إلى:
- الناجحين بدرجات أو بدون درجات التفوّق؛
- المستدركين؛
- الراسبين بإمكانية أو بدون إمكانية إعادة الامتحان؛
- تمديدات التكوين.

تمنح إدارة التكوين المهني الشهادات للمترشحين الناجحين على أساس النتائج المصرّح بها.

***هذه الترتيبات موضّحة من طرف إدارة التكوين المهني قانونيا.***



WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر