



Bundesagentur für Arbeit

Agentur für Arbeit



MYSKILLS

BERUFLICHE KOMPETENZEN
ERKENNEN

bringt weiter.

المهنة طبّاخ / طبّاخة

نظرة عامة بخصوص MYSKILLS

الاسم:

تاريخ الميلاد:

تاريخ الاختبار: 12.02.2018 لغة الاختبار: العربية

يغطي الاختبار معرفة العمل المهني في سبعة مجالات مركزية لمهنة الطباخ / الطباخة. يتم الاختبار من خلال طرح أسئلة بخصوص مواقف العمل السلوكية المهنية عن طريق الكمبيوتر. تعتمد مجالات العمل ومواقفه على أنظمة التعليم ذات الصلة والخطط التعليمية. متابعة النتائج:

المعرفة العملية المهنية

مرتفع متوسط لا يمكن إثباته

مرتفع إلى متوسط لا يمكن إثباته حتى المتوسط

يقومون بأعمال الغسل والتنظيف

المعرفة الأساسية للعمل في الفنادق والمطاعم. التخلص من بقايا الطعام بشكل صحيح والعمل على غسالة الصحون. تنظيف الأرضيات وأسطح العمل في المطبخ.

إعداد وتقديم السلطات والمقبلات

تقطيع وتشير المواد الغذائية. إعداد السلطات والمقبلات. استخدام أدوات القطع ومعرفة، ما يجب مراعاته أثناء تجهيز المواد الغذائية.

إعداد وتقديم الأطباق الجانبية والحساء

إعداد المواد الغذائية وتقديم الأطباق الجانبية والحساء وفقاً للوصفات. لديهم معرفة واسعة عن المنتجات المهمة. المنتجات، والمواد الغذائية ونظافتها.

إعداد الحلويات

إعداد الحلويات وفقاً للوصفات. لديهم خبرة شاملة بخصوص المنتج.

إعداد وجبات اللحوم والأسماك

تقديم اقتراحات لقوائم الطعام أو البوفيهات وإعداد أطباق مختلفة بالنسبة لهم. إعداد الطعام وتقديم اللحوم والدواجن والأسماك والأطعمة البرية بشكل مستقل. تقديم الصلصات الخاصة بذلك.

إدارة العمل في المطبخ

توجيه وقيادة طاقم العمل. إصدار الأوامر، ووضع خطط الموظفين وقوائم النظافة. تولى مهام إدارة المطبخ والعمل في المجالات الإدارية. غير قابل للتقييم

العمل في الخدمة

العمل في خدمة الأطعمة والمشروبات. استقبال الضيوف، والطلبات وتقديم المشروبات. بتجهيز الموائد وتقديم الوجبات والمشروبات للضيوف. غير قابل للتقييم



Bundesagentur für Arbeit

Agentur für Arbeit



MYSKILLS

BERUFLICHE KOMPETENZEN
ERKENNEN

bringt weiter.

المهنة طبخ / طبخة نظرة عامة بخصوص MYSKILLS

تعليمات بخصوص محتوى الاختبار

يتكون الاختبار من أكثر من 100 سؤال حول مواقف عمل نمطية مهنية. يتم وضع 20 سؤالاً على الأقل في شكل سؤال مغلق لكل مجالات العمل. يصل وقت الإجابة إلى 4 ساعات. وُضع الاختبار من قبل خبراء. تُقسم مجالات العمل وفقاً للمحتوى المنهجي للتعليم المهني والخبرة العملية. تُعرض مواقف العمل من خلال النصوص والصور وأشرطة الفيديو.

تعليمات بخصوص شرح النتائج

يقيس الاختبار مقدار معرفة العمل المهني عن طريق طرح أسئلة حول الإجراءات في مواقف نمطية مهنية تتطلب تصرفاً.

في حالة عدم الاختبار:

- التنفيذ العملي للإجراء والكفاءة المنهجية
- مهارة حل المشكلة
- الدافع، والمهارة الذاتية أو الاجتماعية
- الإلمام باللغة الألمانية



لمزيد من المعلومات، انظر:

<https://www.arbeitsagentur.de/MYSKILLS>