



HTMI
Hotel and Tourism
Management Institute
Saudi Arabia

المعهد العالي للسياحة والضيافة

Higher Institute for Tourism & Hospitality





المعهد العالي للسياحة والضيافة HTMi المملكة العربية السعودية

المعهد العالي للسياحة والضيافة (HTMi) المملكة العربية السعودية:

يقوم المعهد على شراكة استراتيجية (غير ربحية) مع المؤسسة العامة للتدريب التقني والمهني "TVTC" وشركة كليات التميز (CoE) والشريك الدولي (HTMi-Switzerland) معهد إدارة الفنادق والسياحة في سويسرا، لخدمة المجتمعات المحلية وتوفير القوى العاملة الوطنية المؤهلة القادرة على تحقيق خطط التنمية الطموحة على مستوى المملكة.

نركز على تزويد كل متدرب بتدريب عالي الجودة والاحترافية والبحث عن التميز في كل شيء وتوفير جداريات تلبي الاحتياجات المعاصرة لصناعة الضيافة والسياحة الدولية.

تعتبر معاهدنا الحديثة عالية الجودة، في الرياض والباحة وجازان، ذات مرافق حديثة بمعايير دولية من حيث أقسام الفنادق والسياحة والفعاليات تتناسب مع احتياجات سوق العمل المتطورة، وتوفر بيئة تدريبية حديثة مجهزة بأحدث التقنيات والمعدات.



HTMi
Hotel and Tourism
Management Institute
Saudi Arabia

—”
Come as a Student, Become a Manager

“—

أكثر من

+9000

الخريجين

منذ ٢٠٠٩

الأهداف الاستراتيجية






رسالتنا

يطبق المعهد العالي للسياحة والضيافة عولمة التميز في التدريس والتعلم ضمن بيئة من الاحترام والدعم تجاه التنوع الأخلاقي والعرقي والديني والاجتماعي والاقتصادي من خلال الشراكة مع شريك تدريب متميز على الصعيد الدولي بالإضافة الى المشاركة مع رواد الصناعة لتعزيز كفاءة الخريجين وإعدادهم لتولي الادوار القيادية والمساهمة في صناعة التنمية السياحية العالمية.

رؤيتنا

تتمثل رؤيتنا في أن نصبح اسمًا رائدًا في صناعة التدريب في مجال الضيافة على المستويين المحلي والدولي.

قيمنا الأساسية

- **التميز الأكاديمي والتعلم المستمر**
نسعى جاهدين لتحقيق التميز في كل ما نقدمه لأصحاب المصلحة.
- **الإبداع والابتكار**
الركائز الأساسية لنموننا من خلال الاستثمار في البحث والتطوير.
- **العمل الجماعي**
لمتابعة عقلية موجهة نحو النتائج حيث نعمل كفريق واحد.
- **الشراكة الاستراتيجية مع المجتمع المحلي**
لإحترام التزاماتنا والوفاء بوعودنا.
- **الوعي الاجتماعي**
نسعى جاهدين لخلق بيئة من القبول الاجتماعي والاحترام والدعم.



- توقيع اتفاقية الدعم الشاملة من خلال برامج دعم صندوق تنمية الموارد البشرية. HRDF

- اعتماد جميع البرامج التدريبية المقدمة في فروع المعهد العالي للسياحة والضيافة من قبل HTMi سويسرا.

- تأسيس المعهد العالي للسياحة والضيافة في الباحة.



طموحنا على مر السنين

- شراكة استراتيجية مع جمعية الطهي.
- اعتماد من قبل THE-ICE المركز الدولي للتميز في تعليم السياحة والضيافة).
- المعهد العالي للسياحة والضيافة معتمد رسميًا من قبل هيئة تقويم التعليم والتدريب (ETEC).
- توقيع مذكرة تفاهم مع غرفة جازان.
- توقيع مذكرة تفاهم مع غرفة أبها.
- توقيع مذكرة تفاهم مع جامعة الأميرة نورة.

- شراكة استراتيجية مع:
- صندوق تنمية الموارد البشرية
- وزارة السياحة
- وزارة الثقافة
- هيئة فنون الطهي
- الصندوق الثقافي

- توقيع اتفاقية اعتماد مركز HTMi الرياض لامتحان IELTS مع المجلس الثقافي البريطاني.
- عضو مشارك في منظمة الأمم المتحدة للسياحة UNWTO.



الاعتمادات والاعترافات الوطنية والدولية بالتميز

الاعتراف المحلي



حصل المعهد العالي للسياحة والضيافة على اعتمادات واعترافات وطنية ودولية تقديراً لتميزه في مجال التدريب المهني. وتعكس هذه الإنجازات التزامنا الراسخ بالجودة والابتكار، وسعينا المستمر لتطوير قدرات الشباب السعودي وتمكينهم من اكتساب مهارات عالمية تتوافق مع معايير القطاع الدولية.

ومن خلال شراكاتنا الاستراتيجية، وتنفيذ برامجنا المبتكرة، وتحقيق نتائج ملموسة، حظي المعهد العالي للسياحة والضيافة بتكريم من هيئات مهنية وجهات تدريبية ومؤسسات مرموقة على مستوى العالم. وتؤكد هذه الاعترافات مكانتنا الرائدة كشريك وطني موثوق وقائد دولي في رسم مستقبل قطاعات السياحة والضيافة والتدريب المهني في المملكة العربية السعودية.

الاعتراف الدولي



الشراكة الاستراتيجية الدولية



S.H.M.S
Swiss Hotel
Management School

Swiss Hotel Management School

تقع مدرسة إدارة الفنادق السويسرية في فنادق القصر السويسري (SHMS) التاريخية السابقة، وتركز على "التعلم بالممارسة"، حيث تقدم تعليمًا عالميًا في إدارة الفنادق يعتمد على تراث تقاليد الضيافة السويسرية.



**WORLD
UNIVERSITY
RANKINGS**



**CULINARY ARTS
ACADEMY**

SWITZERLAND

Culinary Arts Academy Switzerland

أفضل مدرسة للطهي في سويسرا وواحدة من أرقى المدارس في العالم، هي عضو في مجموعة التعليم السويسرية وتقدم منهجًا شاملاً يمزج بين تعليم فنون الطهي عالي التصنيف ونظرية الأعمال العملية.



2nd



7th



حقبة جديدة من الضيافة

مع النمو المتزايد الذي يشهده قطاع السياحة والضيافة عالميًا، يبرز المعهد العالي للسياحة والضيافة كأحد القادة المرموقين في هذا المجال، حائزًا على ثقة المستثمرين والشركاء والجهات المعنية.

ومن خلال فروعه في الرياض وجازان والباحة، يقدم المعهد تجارب ضيافة استثنائية تتوافق مع أعلى المعايير العالمية في الجودة والتميز. وبرؤية تقوم على الأصالة والابتكار، يواصل المعهد العالي للسياحة والضيافة قيادة مسيرة تطوير قطاعي الضيافة والسياحة في المملكة.



إن المعهد العالي للسياحة والضيافة – فرع الرياض معتمد رسميًا منذ عام ٢٠١٩ كمركز لإجراء امتحانات IELTS من المجلس الثقافي البريطاني، مما يعكس التزامه بالمعايير الدولية للتميز الأكاديمي والمهني.

الخبرات التدريبية

برنامج التدريب الأكاديمي



بالتعاون مع جمعية الطهي، أطلق المعهد برنامج التدريب الأكاديمي لمدة ستة أشهر، بهدف تطوير المهارات الاحترافية في مجال الطهي في عدد من المناطق الرئيسية بالمملكة، وهي الرياض، جازان، الباحة، وجدة. يتضمن المشروع سبعة برامج تدريبية متخصصة، مدة كل برنامج أربعة أيام، ويستهدف تدريب ٦٠٠ مشارك. وقد تم تصميم مواضيع البرامج لتلبية احتياجات السوق الحالية، وتعزيز تطوير الكوادر الوطنية في قطاعي الضيافة والطهي، بما يضمن تأهيلهم وفق أعلى المعايير المهنية.

البرامج التدريبية تشمل:

- إتقان فنون الباستا
- المعجنات الفرنسية
- المطبخ السعودي
- نظرية الطهي وعلوم الأغذية
- سلامة الغذاء، النظافة، ومبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP).
- الأنظمة الغذائية الخاصة في فنون الطهي
- تخطيط قوائم الطعام ومراقبة التكاليف



برنامج فنون الطهي الأكاديمي



يُعد برنامج فنون الطهي الأكاديمي إحدى المبادرات الاستراتيجية لهيئة فنون الطهي، ويهدف إلى تأهيل جيل جديد من الطهاة السعوديين.

يمتد برنامج الدبلوم المشارك في فنون الطهي لمدة 12 شهراً، ويجمع بين التدريب الأكاديمي والعملي، بالتعاون مع المعهد العالي للسياحة والضيافة.

يقدم البرنامج شهادات معتمدة، ومسارات تدريبية ومهنية تتماشى مع أعلى المعايير الوطنية والعالمية، ويهدف إلى تدريب ٢٥٠ متدرباً من خلال دمج التدريب العملي المتخصص في الطهي مع التطبيق النظري.



الخبرات التدريبية

برنامج "بروشيف"



قدّم المعهد العالي للسياحة والضيافة، بالتعاون مع صندوق تنمية الموارد البشرية (هدف) والصندوق الثقافي، برنامج دبلوم إدارة فنون الطهي لمدة عامين، بهدف إعداد ٥٠٠ شاب وشابة سعودي/ة للعمل في مهن متخصصة بمجال إنتاج الأغذية، بما يتوافق مع رؤية المملكة ٢٠٣٠. ويعزز تطوير الكوادر الوطنية في قطاع السياحة والضيافة.



الدبلوم المبتدئ بالتوظيف



بالتعاون مع صندوق تنمية الموارد البشرية (هدف)، أطلق المعهد برامج **الدبلوم المبتدئ بالتوظيف** في خمس مسارات مهنية متميزة، مستهدفة تدريب ٨٥٠ متدرباً في منطقة جازان. ويهدف البرنامج إلى إعداد كوادر وطنية مؤهلة تلبي متطلبات سوق العمل في قطاعات السياحة والضيافة والخدمات الاحترافية.

مسارات البرنامج تشمل:

- دبلوم إدارة فنون الطهي
- دبلوم إدارة الفعاليات والمؤتمرات والمعارض
- دبلوم إدارة المطاعم
- دبلوم إدارة السياحة والسفر
- دبلوم إدارة الفنادق

ويمتد البرنامج على فترة سنتين، مع التركيز على تطوير المهارات العملية والمعرفة النظرية، لضمان جاهزية المتدربين للانخراط مباشرة في سوق العمل بكفاءة ومهنية عالية.



الخبرات التدريبية

برنامج بوابة السياحة – المرحلة الأولى



بدعم من وزارة السياحة، نفذ المعهد برنامج بوابة السياحة، هدف إلى توظيف الباحثين عن عمل من خلال تزويدهم بالمهارات الشاملة والمعرفة المتخصصة في صناعة السياحة والضيافة، لسد فجوة التوطين وتعزيز الكوادر الوطنية المؤهلة في القطاع.

شمل البرنامج تدريب وتأهيل ٣١٠٠ سعودي/ة باحث عن عمل من خلال استكمال ١١ دورة تدريبية حضورياً، بمجموع ١٧٠٠ جلسة تدريبية، في المسارات المهنية التالية:

- فنون الطهي
- عمليات الأغذية والمشروبات
- التخطيط للفعاليات
- عمليات الفنادق
- التسويق والمبيعات في الفنادق
- إدارة الإيرادات
- عمليات الرحلات السياحية
- التنمية السياحية



برنامج رواد السياحة الداخلي



بدعم من وزارة السياحة، نفذ المعهد برنامج رواد السياحة، مقدماً دورات تدريبية متقدمة على جميع المستويات المهنية في ١٣ مدينة رئيسية بالمملكة: الرياض، أبها، جازان، الباحة، الطائف، جدة، مكة، العلا، المدينة المنورة، تبوك، حائل، الدمام، والأحساء.

حصل المشاركون على شهادات تدريب معتمدة دولياً في مجالات السياحة المختلفة من:

- SHMS Swiss Hotel Management School (Leysin)
- Culinary Arts Academy Switzerland (Le Bouveret)
- HTMi Hotel and Tourism Management Institute (Switzerland)

ركز البرنامج على تلبية احتياجات قطاع السياحة الوطني، مع التركيز على ١٢ قطاعاً فرعياً حددتها الأمم المتحدة للسياحة (UN Tourism)، بما يساهم في تطوير الكوادر الوطنية وتعزيز مكانة المملكة كمقصد سياحي عالمي.

رواد السياحة ١	رواد السياحة ٢
عدد الدورات: ٣٠	عدد الدورات ٥٥
تدريب ٣٢٠٠٠ سعودي	تدريب ٣٥٠٠٠ سعودي
عدد المحاضرات ١٤١٢	عدد المحاضرات ١٤٣٥



الخبرات التدريبية

برنامج خبير القهوة السعودية



بالتعاون مع وزارة الثقافة وهيئة فنون الطهي، نفذ المعهد برنامج **خبير القهوة السعودية** لتخريج خبراء في القهوة من الناحية التدريبية والفنية والتراثية، مع التركيز على معرفة الأدوات والعادات والتقاليد والتراث الشفوي المرتبط بتحضير القهوة السعودية وطقوسها.

كما قام المعهد بتصميم وبناء ركن خبير القهوة السعودية في مواقع بارزة بالمملكة:

- مهرجان القهوة، جازان
- الدرعية، وزارة الثقافة
- المدينة المنورة، فندق هيلتون
- جدة، فندق هيلتون
- الرياض، فندق الريتز كارلتون
- الرياض، كراون بلازا
- الكلية العالمية للسياحة والفندقة، الرياض
- الكلية التقنية العالمية للبنات، الخبر
- الكلية التقنية العالمية للبنات، جدة

وتم تصميم زي خبراء ومتدربي القهوة السعودية للذكور والإناث بما يعكس التراث والهوية الوطنية للمملكة.

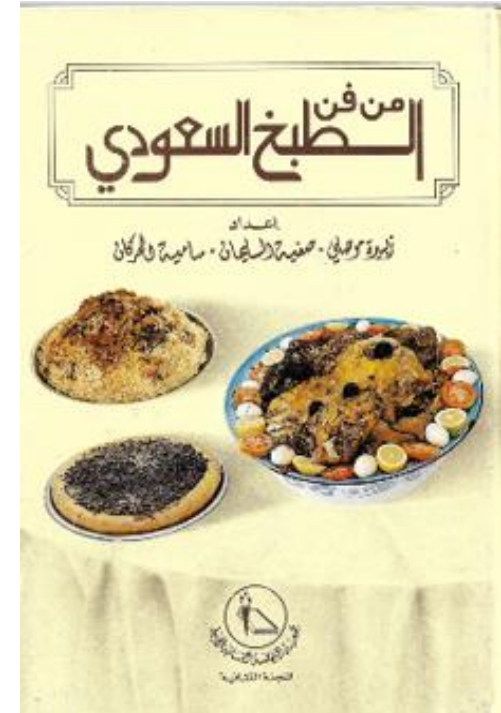


كتاب "من فن الطبخ السعودي"



بالتعاون مع وزارة الثقافة وهيئة فنون الطهي، قام المعهد بإعادة معايرة وإعداد ٣٨٦ وصفة أصلية لكتاب **"من فن الطبخ السعودي"**.

يسلط الكتاب الضوء على التراث الغذائي للمملكة، ويقدم مجموعة متنوعة من الوصفات التي تعكس غنى المطبخ السعودي بتقاليده ومكوناته، ويهدف إلى الحفاظ على التراث الطهي ونشر الثقافة السعودية في مختلف أنحاء المملكة.



الخبرات التدريبية

سلسلة من الفنادق والمطاعم العالمية



بدعم من صندوق تنمية الموارد البشرية، نفذ المعهد برامج تدريبية منتهية بالتوظيف في سلسلة من الفنادق والمطاعم العالمية، وقد قام المعهد بتدريب أكثر من 10,000 سعودي/ة من خلال برامج معتمدة في قطاع الضيافة.



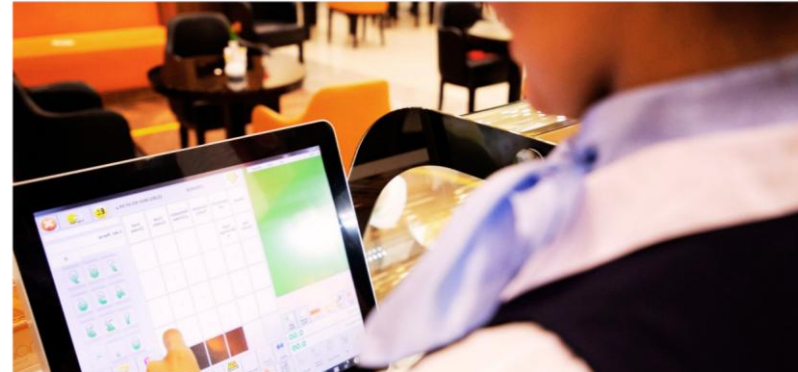
التطوير المهني المستمر

يقدم المعهد العالي للسياحة والضيافة مجموعة شاملة تضم ١٧٧ دورة قصيرة في تخصصات متعددة، بهدف دعم التطوير المهني المستمر للعاملين في المكاتب الأمامية والمهنيين والقادة في قطاع السياحة والضيافة.

تم تصميم هذه الدورات لتعزيز الكفاءات العامة والمتخصصة ذات الصلة بمجالات مثل السياحة، الضيافة، الفعاليات، الإدارة وغيرها، مما مكن أكثر من ٢٠٠ موظفاً من القطاع العام من اكتساب مهارات جديدة وتطوير خبراتهم في موضوعات تشمل:

- فنون الطهي
- خدمة الأغذية والمشروبات
- الباريسا
- التدبير الفندقي
- إدارة الفعاليات
- عمليات الفنادق

يسهم برنامج التطوير المهني المستمر في تمكين المشاركين من مواكبة أحدث الاتجاهات والتقنيات في القطاع، فضلاً عن صقل مهاراتهم في مجالات جديدة، ما يعزز فرص التقدم الوظيفي وزيادة رضاهم المهني.



الخبرات التدريبية

برنامج مهارات (العامة والمهنية)



بدعم من صندوق تنمية الموارد البشرية "هدف"، يهدف البرنامج إلى تعزيز وتطوير المهارات العامة والمهنية لما يقارب ٢٠٠٠٠ شاب وشابة على رأس العمل من خلال تنفيذ ٣٧ برنامجًا تدريبيًا متخصصًا، تمتد كل دورة منها على مدار ١٠ أيام.

وهو برنامج موجه للموظفين السعوديين في القطاع الخاص، بهدف رفع كفاءة الفئات المستهدفة، تعزيز مهاراتهم العملية، وزيادة استقرارهم المهني في بيئة العمل.



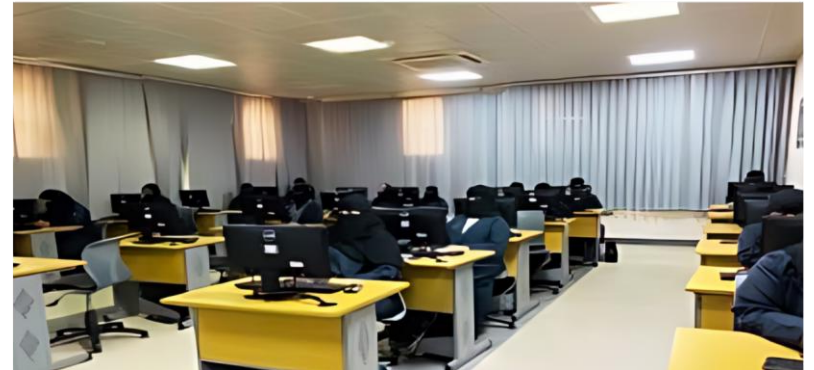
برنامج مهارات وتمكين



بدعم من صندوق تنمية الموارد البشرية "هدف"، وبهدف توطین المهن في قطاع السياحة والضيافة، قدم المعهد العالي للسياحة والضيافة برامج تدريبية مكثفة لمدة ٤ أشهر لما يقارب ١٥٠٠٠ خريج وخريجة من الثانوية العامة في الرياض والباحة وجازان، مع توفير فرص وظيفية بعد التدريب.

شملت البرامج المسارات التالية:

- السياحة والسفر
- المكاتب الأمامية
- خدمة الأغذية والمشروبات
- المحاسبة والمبيعات



رحلة المتدرين نحو التعلم المبتكر



زيارة الى المكتب الاقليمي UNWTO



زيارة سفارة تايلاند



زيارة السفارة الأمريكية



مسابقة طلاب الضيافة العالمية



ملتقى السياحة السعودي



معرض الفنادق والضيافة



معرض تايلاند الضخم



مقهى الشباب UN



مسابقة قادة المستقبل



دورة المطبخ المكسيكي



المتحف الوطني السعودي



المعرض السعودي الدولي للثروة السمكية



مسابقة EURHODIP



أسبوع الموسيقى الأوروبية



معرض فوديكس



هوريك

مراكز التميز لدينا على المستوى الدولي



صالة كبار الشخصيات



التدبير الفندقى



المكاتب الأمامية



المطبخ البارد



المطبخ الساخن



المطبخ التحضيرى



قسم الوجبات السريعة



خدمة الأغذية والمشروبات



قسم المخبوزات والمعجنات



مركز الاتصال



غرفة الغسيل



لامود كافيه



المكتبة



المبيعات والتسويق



تكنولوجيا المعلومات



غرف تبديل الملابس



المرح الصغير



المرح

تجربة المطبخ العالمي: رحلة عبر تنوع الطهي

دورة فنون الطهي والثقافة الأمريكية



دورة في فن صناعة المعجنات البولندية



دورة فنون الطهي والثقافة الإيطالية



دورة فنون الخبز البلجيكية



دورة الطهي في المطبخ التايلاندي



دورة فنون الطهي والثقافة النرويجية



دورة فنون الطهي والثقافة المكسيكية



دورة فنون الطهي والثقافة الإسبانية



الجوائز/الانجازات



Ministry of Labor
Kingdom of Saudi Arabia



Saudi Arabia's
International Chef
Competition



٢٠٢١

- تحقيق المركز الرابع في تحدي الابتكار في مجال الضيافة في المنتدى العالمي السنوي للطلاب في HTMi سويسرا.

٢٠١٨

- الفوز بالمركز الأول في مسابقة طلاب الضيافة العالمية WHSC، في سويسرا.
- شهادة التميز في مسابقة هوريكا في فئة "المأكولات البحرية" وتحدي طهي اللحوم.
- جائزة أفضل تدريب فندقي من الهيئة العامة للسياحة والتراث الوطني.

٢٠١٧

- أفضل معهد تدريب سياحي في المملكة العربية السعودية من الهيئة العامة للسياحة والتراث الوطني.
- فوز متدربي معهد جازان والباحة بجائزة النظام الغذائي الصحي لمنطقة البحر الأبيض المتوسط في البرتغال من EURHODIP.

٢٠١٦

- أفضل مضيف سعودي شاب من قبل الهيئة السعودية للسياحة والتراث الوطني

٢٠١٥

- جائزة جودة التدريب في قمة السياحة العربية.
- التميز في التعلم والتطوير من ناسيبا، جلوروك.
- جائزة من وزارة العمل ومجلس الغرف السعودية لتوظيف الشباب السعودي في مجال صناعة السياحة.

٢٠١٥

- أفضل مبادرة للتوطين في منطقة الشرق الأوسط وشمال أفريقيا من وزارة العمل بدولة الإمارات العربية المتحدة.

٢٠١٣

- جائزة من وزارة العمل ومجلس الغرف السعودية في توظيف الشباب السعودي في مجال صناعة السياحة.

٢٠١٢

- جائزة أفضل طبق رئيسي من هوريكا.

٢٠٢٥

- SIRHA Bocuse d'Or**
- خريج المعهد العالي للسياحة والضيافة – الفائز بالميدالية الفضية في التصفيات الوطنية
- هورিকা:**
- الميدالية الفضية: المطبخ السعودي والمطبخ العالمي
- الميدالية البرونزية: السندويشات الباردة والمطبخ الشرقي

٢٠٢٤

- المعرض السعودي الدولي للثروة السمكية SIMEC Expo:**
- الميداليات الذهبية والبرونزية والفضية في مسابقة "فنون الطهي".
- مسابقة الضيافة العالمية للطلاب WHSC في الهند:**

- المركز الثاني ل HTMi السعودية
- المركز الثاني في فئة الطهي
- المركزين الثاني والثالث في فئة المعجنات
- المركز الثالث في فئة الخدمة

هورিকা

- الميدالية البرونزية في مسابقة طبق اللحمة
- الميدالية البرونزية في تحدي أفضل برغر (لحمة).
- الميدالية الفضية في طبق الجمل السعودي.
- الميدالية البرونزية في النحت على الخضار والفواكه.
- الميدالية البرونزية في المقبلات العربية الباردة والساخنة.
- الميدالية البرونزية في مسابقة السندويشات الباردة.
- الميدالية البرونزية في الطبق الرئيسي السعودي.
- الميدالية البرونزية والذهبية في مسابقة طبق ثمار البحر.

المؤتمر السنوي الـ ٣١ EURHODIP في تونس:

- الميدالية الذهبية في فنون الطهي
- المركز الثاني في إدارة الأغذية والمشروبات

المؤتمر والمعرض الدولي للتمور:

- المركز الأول والثاني في مهرجان التمور

٢٠٢٣

هورিকা:

- المركز الأول في مسابقة الميكسولوجي (مزج الكوكتيلات والمشروبات).
- الميدالية الفضية لفئة الأطباق السعودية.

المؤتمر السنوي الـ ٣٠ EURHODIP في قبرص:

- المركز الأول في مسابقة المأكولات والمشروبات
- المركز الثالث في مسابقة فنون الطهي

بيوفاش السعودية BIOFACH

- الميدالية البرونزية في "مسابقة فن الطهي للأغذية العضوية".
- مسابقة طلاب الضيافة العالمية WHSC في الرياض:**

- المركز الثاني في المسابقة لمتدربي معهد الباحة
- المركز الرابع في منتدى HTMi العالمي ل HTMi الرياض.

٢٠٢٢

- الحصول على جائزة الجودة العالية "الريادة" من وزارة السياحة السعودية.
- الفوز بالمركز الأول في مسابقة "طاهي المملكة" تحت إشراف الجمعية الدولية للطهاة.

انضم إلينا واحتفل معنا وكن جزءاً من إنجازاتنا/جوائزنا



HTMi مجموعة التنمية الدولية

مرحبا بكم في عائلتنا الدولية.

يتدرب الآن حوالي ٢٠٠٠ متدرب على مستوى العالم من خلال دورات HTMi في مرافقنا ومع شركائنا في HTMi



سويسرا HTMi



استراليا HTMi



دبي HTMi



المملكة العربية السعودية HTMi



الصين HTMi



موريشيوس HTMi



كازاخستان HTMi

المعهد العالي للسياحة والضيافة

البرامج التدريبية

يقدم المعهد العالي للسياحة والضيافة مجموعة متنوعة من البرامج التدريبية المصممة لتلبية احتياجات المتدربين الباحثين عن عمل في قطاع الضيافة. تغطي البرامج مجموعة واسعة من المواضيع بما في ذلك إدارة الفنادق وفنون الطهي والسياحة. ومع التركيز على المهارات العملية والمعرفة ذات الصلة بالقطاع، يتم تجهيز المتدربين بالأدوات اللازمة للنجاح في قطاع السياحة والضيافة التنافسي.

تم تصميم هذه البرامج لتزويد المتدربين بالخبرة الواقعية وفرص التواصل التي تعتبر ضرورية للتقدم الوظيفي.

دبلوم مشارك ١٢ شهر

دبلوم مشارك في فنون الطهي
دبلوم مشارك في إنتاج وخدمة الأغذية والمشروبات

برنامج ٦ شهور

برنامج إدارة الفنادق

برامج الدبلوم ٢٤ شهرا

دبلوم إدارة الفنادق
دبلوم إدارة السياحة والسفر
دبلوم إدارة المطاعم
دبلوم إدارة الفعاليات والمعارض والمؤتمرات
دبلوم إدارة التسويق والمبيعات
دبلوم إدارة فنون الطهي

برامج الدبلوم العالي ٣ سنوات

الدبلوم العالي في إدارة الفنادق والسياحة الدولية
الدبلوم العالي في إدارة فنون الطهي الدولي

البرامج التأهيلية ٤ أشهر

شهادة المستوى الأول
(محترف السلامة والصحة المهنية)

البرامج التأهيلية ٣ أشهر

شهادة المستوى الأول
(ممارس السلامة والصحة المهنية)

برامج ٣ أشهر

برنامج خدمة الأغذية والمشروبات
(المسار: شهادة القهوة المتخصصة)

برامج ٤ أشهر

برنامج المحاسبة والمبيعات
برنامج المكاتب الأمامية
برنامج التدبير الفندقي
برنامج فنون الطهي
برنامج خدمة الأغذية والمشروبات
برنامج السياحة والسفر

الدبلوم العالي في إدارة الفنادق والسياحة الدولية في المعهد العالي للسياحة والضيافة في المملكة العربية السعودية (مع السنة الثالثة في معهد إدارة الفنادق والسياحة، سويسرا) هو برنامج شامل لمدة ثلاث سنوات مصمم لتزويد المتدربين بفهم عميق لإدارة الضيافة العالمية. تجمع الدورة بين المعرفة والخبرة العملية وتبادل الثقافات لإعداد المتدربين لأدوار الإدارة في صناعة الضيافة الدولية. يغطي هذا البرنامج الفريد جميع المجالات الأساسية، بما في ذلك عمليات الفنادق وإدارة الفعاليات والتسويق والإدارة المالية والقيادة، مما يوفر للمتدربين المهارات اللازمة للتفوق في قطاع الضيافة التنافسي.

الدبلوم العالي في إدارة فنون الطهي الدولي | ٣ سنوات

الدبلوم العالي في إدارة فنون الطهي الدولي في المعهد العالي للسياحة والضيافة في المملكة العربية السعودية (مع السنة الثالثة في معهد إدارة الفنادق والسياحة، سويسرا) هو برنامج شامل لمدة ثلاث سنوات مصمم لتزويد المتدربين بالخبرة والإبداع والمهارات الإدارية اللازمة لمهن ناجحة في فنون الطهي وإدارة خدمات الطعام. يجمع هذا البرنامج بين تقنيات الطهي وعمليات المطبخ والتدريب الإداري المتقدم، ويجهز المتدربين لأدوار قيادية في صناعة الطهي العالمية. تقدم السنة النهائية في سويسرا فرصة فريدة لاكتساب الخبرة الدولية والتدريب المتقدم في الطهي في أحد مراكز الطهي الشهيرة في العالم.

دبلوم إدارة الفنادق | سنتين

دبلوم إدارة الفنادق في المعهد العالي للسياحة والضيافة هو برنامج تدريبي شامل مدته سنتان مصمم من أجل إعداد المتدربين للقيام بالمهام الوظيفية الناجحة في قطاع الضيافة. حيث توفر هذه الدورة التدريبية فهماً شاملاً لعمليات الفنادق وخدمات الضيوف ومبادئ الإدارة. ومن خلال الاعتماد على مزيج من التدريب النظري والعمل، سيكتسب المتدربون المهارات والمعرفة اللازمة للتفوق في جميع الأدوار والمهام الوظيفية المختلفة في قطاع الفنادق والضيافة.

دبلوم إدارة السياحة والسفر | سنتين

دبلوم إدارة السياحة والسفر في المعهد العالي للسياحة والضيافة هو برنامج تدريبي شامل مدته سنتان مصمم من أجل إعداد المتدربين للقيام بالمهام الوظيفية الناجحة في قطاع السياحة والضيافة. حيث توفر هذه الدورة التدريبية فهماً عميقاً لمبادئ السياحة وإدارة الوجهة السياحية وعمليات الضيافة. ومن خلال الاعتماد على مزيج من التعليم النظري والتدريب العملي، سيكتسب المتدربون المهارات والمعرفة اللازمة للتفوق في جميع الأدوار والمهام الوظيفية المختلفة قطاع السياحة.



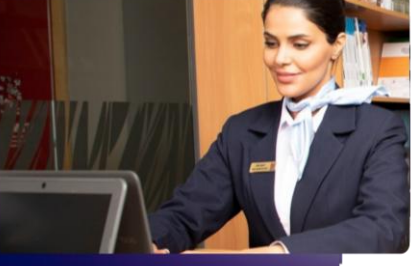
دبلوم إدارة المطاعم في المعهد العالي للسياحة والضيافة هو برنامج تدريبي شامل مدته سنتان مصمم من أجل إعداد المتدربين للقيام بالمهام الوظيفية الناجحة في قطاع المطاعم وتقديم خدمات الطعام. حيث تعتمد هذه الدورة على مزيج من المعرفة النظرية والتدريب العملي، وتغطي جوانب مختلفة من إدارة عمليات المطاعم وإدارة خدمة العملاء في المطاعم. كما سيتعلم المتدربين من المختصين ذوي الخبرة ويكتسبون المهارات اللازمة للتفوق في جميع الأدوار والمهام الوظيفية المختلفة في مجال إدارة المطاعم.

دبلوم إدارة الفعاليات والمعارض والمؤتمرات | سنتين



دبلوم إدارة الفعاليات والمعارض والمؤتمرات في المعهد العالي للسياحة والضيافة هو برنامج تدريبي شامل مدته سنتان مصمم لتزويد المتدربين بالمعرفة والمهارات والخبرة العملية اللازمة للتفوق في المجال المتطور باستمرار لإدارة الفعاليات. ومن خلال اعتماد مزيج من تدريب المحتوى النظري والأنشطة والتمارين العملية، سيكتسب المتدربين فهم عميق لمواضيع تخطيط الفعاليات وتنسيقها وتسويقها وترويجها وإعداد الميزانيات والتنفيذ الناجح.

دبلوم إدارة التسويق والمبيعات | سنتين



دبلوم إدارة التسويق والمبيعات في المعهد العالي للسياحة والضيافة هو برنامج تدريبي شامل مدته سنتان مصمم لتزويد المتدربين بالمعرفة والمهارات والخبرة العملية اللازمة للتفوق في مجال التسويق والمبيعات. حيث تغطي هذه الدورة التدريبية مجموعة واسعة من المبادئ والاستراتيجيات والأساليب التسويقية الضرورية من أجل إعداد المتدربين للقيام بالمهام الوظيفية المختلفة في إدارة التسويق والمبيعات والمجالات ذات الصلة. ومن خلال الاعتماد على مزيج من التدريب النظري والتدريب العملي سيكتسب المتدربين فهماً عميقاً لمواضيع سلوك المستهلك وأبحاث السوق والعلامات التجارية والتسويق الإلكتروني.

دبلوم إدارة فنون الطهي | سنتان



يقدم المعهد العالي للسياحة والضيافة برنامج دبلوم إدارة فنون الطهي لمدة سنتين، وهو برنامج شامل يهدف إلى إعداد المتدربين لمستقبل مهني ناجح في قطاع فنون الطهي. يجمع البرنامج بين المعرفة النظرية والخبرة العملية التطبيقية، ويغطي مجموعة واسعة من تقنيات الطهي، ومبادئ الإدارة، وأفضل الممارسات في القطاع. سيتعلم المتدربين من نخبة من الطهاة المحترفين وخبراء الضيافة، مما يمنحهم المهارات والخبرات اللازمة للتميز في مختلف أدوار إدارة الطهي.

دبلوم مشارك في فنون الطهي | سنة



دبلوم مشارك في فنون الطهي في المعهد العالي للسياحة والضيافة هو برنامج مكثف شامل لمدة عام واحد، صُمم لتزويد المتدربين بالمعرفة والمهارات الأساسية اللازمة للتفوق في مجال خدمة الطعام. يجمع البرنامج بين الأساسيات النظرية والتدريب العملي داخل المطبخ، مما يؤهل المتدربين للعمل بثقة في بيئات المطابخ المهنية المتنوعة. كما يركز على معايير النظافة وسلامة الغذاء ومهارات التواصل والكفاءة التشغيلية.

دبلوم مشارك في إنتاج وخدمة الأغذية والمشروبات | سنة



دبلوم إنتاج وخدمة الأغذية والمشروبات في المعهد العالي للسياحة والضيافة هو برنامج مكثف مدته عام واحد مصمم لتزويد المتدربين بتدريب شامل في عمليات خدمة الأغذية والمشروبات وإدارة إنتاج الأغذية. حيث تعتمد هذه الدورة التدريبية على مزيج من المعرفة النظرية وتطوير المهارات العملية من أجل إعداد المتدربين للقيام بالمهام الوظيفية ذات الصلة في مختلف منشآت الضيافة، بما في ذلك المطاعم والفنادق وشركات تقديم خدمات الإطعام وشركات إدارة الفعاليات.

برنامج إدارة الفنادق | ٦ أشهر



برنامج إدارة الفنادق في المعهد العالي للسياحة والضيافة هو برنامج تدريبي شامل مدته ستة أشهر مصمم لتزويد المتدربين بالمعارف والمهارات اللازمة للقيام بالمهام الوظيفية المرتبطة في مجال إدارة الفنادق وقطاع الضيافة. حيث تغطي هذه الدورة جوانب مختلفة من العمليات الفندقية وتقديم خدمات الضيوف ومواضيع التسويق والقيادة. ومن خلال الاعتماد على مزيج من التدريب النظري والعملي، سيكتسب المتدربين المهارات اللازمة للتفوق في مهام ومسؤوليات إدارة الفنادق.

برنامج المحاسبة والمبيعات | ٤ أشهر



برنامج المحاسبة والمبيعات في المعهد العالي للسياحة والضيافة هو برنامج تدريبي شامل مدته أربعة أشهر مصمم لتزويد المتدربين بالمهارات والمعرفة اللازمة للعمل بفعالية في المهام الوظيفية المرتبطة بالمحاسبة والمبيعات. حيث تغطي هذه الدورة مواضيع أساسية مثل التعاملات النقدية وخدمة العملاء وإدارة المخزون وأساليب البيع. من خلال الاعتماد على مزيج من التدريب النظري والتدريب العملي، سيكتسب المتدربين الثقة والكفاءة المطلوبة للنجاح في مختلف أماكن البيع.

برنامج المكاتب الأمامية | ٤ أشهر

برنامج المكاتب الأمامية في المعهد العالي للسياحة والضيافة هو برنامج تدريبي شامل مدته أربعة أشهر مصمم لتزويد المتدربين بالمهارات والمعرفة الأساسية حول عمليات المكاتب الأمامية في قطاع الضيافة. حيث تركز هذه الدورة على التدريب العملي في تقديم خدمات الضيوف وإدارة الحجوزات وعمليات المكاتب الأمامية. ومن خلال الاعتماد على تجارب التدريب العملي وتمارين المحاكاة، سيكتسب المتدربين المهارات الفنية المطلوبة للتفوق في مختلف الأدوار والمهام الوظيفية في عمليات المكاتب الأمامية في الفنادق والمنتجعات ومنشآت الإقامة الأخرى.

برنامج التدبير الفندقي | ٤ أشهر

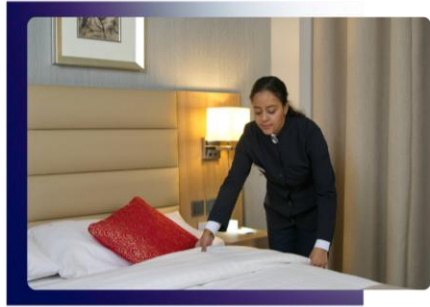
برنامج التدبير الفندقي في المعهد العالي للسياحة والضيافة هو برنامج تدريبي شامل مدته أربعة أشهر مصمم لتزويد المتدربين بالمهارات والمعرفة الأساسية في عمليات التدبير الفندقي في الفنادق ومنشآت الضيافة. حيث تركز هذه الدورة على التدريب العملي في مجال أساليب التنظيف وترتيب الغرف وتقديم الخدمات للضيوف النزلاء. ومن خلال الاعتماد على تجارب التدريب العملي وتمارين المحاكاة، سيكتسب المتدربين المهارات اللازمة للاهتمام بالتفاصيل من أجل الحفاظ على معايير عالية من النظافة وتحقيق رضا الضيوف في الفنادق ومنشآت الضيافة التي تقدم خدمات الإقامة.

برنامج فنون الطهي | ٤ أشهر

برنامج فنون الطهي في المعهد العالي للسياحة والضيافة هو برنامج تدريبي مكثف مدته أربعة أشهر مصمم لتزويد المتدربين بالتدريب الأساسي حول أساليب إعداد وتحضير الطعام. حيث تركز هذه الدورة على التدريب العملي لتزويد المتدربين بالمهارات اللازمة للعمل بفعالية في مختلف بيئات العمل المرتبطة بالطهي، بما في ذلك المطاعم والفنادق وشركات تقديم خدمات الإطعام والمطابخ الخاصة بالمنشآت.

برنامج خدمة الأغذية والمشروبات | ٤ أشهر

برنامج خدمة الأغذية والمشروبات في المعهد العالي للسياحة والضيافة هو برنامج شامل مدته أربعة أشهر مصمم لتزويد المتدربين بالمهارات والمعرفة الأساسية في تقديم خدمات الأغذية والمشروبات. حيث تركز هذه الدورة على التدريب العملي حول أساليب وتقنيات تقديم الخدمة والتفاعل مع العملاء وتوضيح معايير الضيافة. ومن خلال الاعتماد على تجارب التدريب العملي وتمارين المحاكاة، سيكتسب المتدربين الثقة والخبرة المطلوبة للتفوق في ممارسة المهام الوظيفية المختلفة في مجال تقديم خدمات الأغذية والمشروبات في قطاع الضيافة.



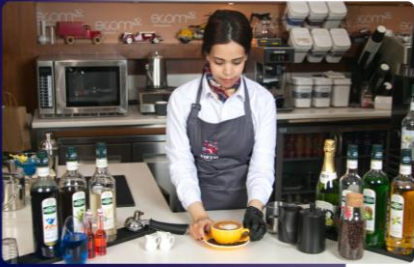
برنامج السياحة والسفر | ٤ أشهر

برنامج السياحة والسفر في المعهد العالي للسياحة والضيافة هو برنامج تدريبي مدته أربعة أشهر مصمم لتزويد المتدربين بالمعرفة والمهارات الأساسية في قطاع السياحة والسفر. حيث تغطي هذه الدورة جوانب مختلفة من تخطيط السفر وإدارة الوجهة السياحية وخدمة العملاء والاتجاهات السائدة في قطاع السياحة. ومن خلال الاعتماد على مزيج من التدريب النظري والعملي، سيكتسب المتدربين المهارات المطلوبة للقيام بالمهام الوظيفية المختلفة لموظفي وكالات السفر ومنظمي الرحلات وشركات الطيران والمنشآت الأخرى المتعلقة بالسياحة.



برنامج خدمة الأغذية والمشروبات (المسار: شهادة القهوة المتخصصة) | ٣ أشهر

يهدف البرنامج إلى تزويد المتدربين بالمعرفة والمهارات اللازمة في مجال صناعة القهوة. سيغطي البرنامج المهارات الفنية في مجال الباريسا وتحضير القهوة وتنمية المهارات الحسية بالإضافة إلى المهارات الشخصية اللازمة لإدارة المقاهي / المطاعم / الفنادق / المطارات مثل خدمة العملاء، ومهارات الاتصال، ومهارات الإدارة، وسلامة الغذاء.



شهادة المستوى الأول (محترف السلامة والصحة المهنية) | ٤ أشهر

عند الانتهاء من هذا البرنامج التأهيلي لشهادة السلامة والصحة المهنية المستوى محترف، سيكون المتدرب قد تم تقييمه كمؤهل لأداء الدور المهني لمحترفي السلامة والصحة المهنية في المملكة العربية السعودية. محترف السلامة والصحة المهنية يمكن أن يضع أحكام مستقلة رفيعة المستوى، وخطط أحكام مع التوجيه فقط في الحالات الأكثر تعقيدا، قد يقدم تقارير إلى مدير أول في المنشآت الكبيرة، وفي المنشآت الصغيرة قد يقوم بإبلاغ وإرسال تقارير إلى مدير العمليات أو ما يعادله. وفي بعض الحالات الأخرى، يعمل في فروع المنشأة حيث يتنقل عبر مواقع متعددة للمنشأة.



شهادة المستوى الأول (ممارس السلامة والصحة المهنية) | ٣ أشهر

عند الانتهاء من هذا البرنامج التأهيلي للشهادة في السلامة والصحة المهنية في مستوى الممارس، سيكون قد تم تقييم المتدرب كمؤهل لأداء الدور المهني لممارس السلامة والصحة المهنية. يعمل ممارس السلامة والصحة المهنية تحت توجيه مع استقلالية محدودة. حيث يمكن أن يقدم تقارير إلى مدير معين للسلامة والصحة المهنية في المنشآت الكبيرة، وفي المنشآت الصغيرة قد يرسل تقارير إلى مدير العمليات أو ما يعادله. وفي بعض الحالات الأخرى، يعمل في فروع المنشأة حيث يتنقل عبر مواقع متعددة للمنشأة.



ارتقي بمسارك المهني مع
**برامج هايفيلد
التدريبية**

شهادة المستوى الثالث في
سلامة الغذاء (التموين /
التصنيع / التجزئة)

شهادة المستوى الثاني في
سلامة الغذاء

شهادة المستوى الأول في
سلامة الغذاء

**البرامج
المقدمة**

شهادة المستوى الثالث في
تقديم التدريب

شهادة المستوى الثالث في
نظام تحليل المخاطر
ونقاط التحكم الحرجة
(HACCP) للتموين

شهادة المستوى الثاني في
نظام تحليل المخاطر
ونقاط التحكم الحرجة
(HACCP) للتموين

شهادة المستوى الرابع في
إدارة سلامة الغذاء للتموين

الشركاء المحليين



وزارة السياحة
Ministry of Tourism



وزارة الثقافة
Ministry of Culture



CULINARY ASSOCIATION



هيئة فنون الطهي
Culinary Arts Commission



المؤسسة العامة للتدريب التقني والمهني
Technical and Vocational Training Corporation



صندوق تنمية
الموارد البشرية
HUMAN RESOURCES
DEVELOPMENT FUND



المركز الوطني
للشراكات الاستراتيجية
National Center for Strategic Partnerships



هيئة تقويم التعليم والتدريب
Education & Training Evaluation Commission



CULTURAL DEVELOPMENT FUND



معتمد
ACCREDITED

مسار
MASAR



National
eLearning Center



جامعة الأميرة نورة بنت عبدالرحمن
Princess Nourah Bint Abdulrahman University



جامعة الملك خالد
KING KHALID UNIVERSITY



جامعة أم القرى
UMM AL-QURA UNIVERSITY



غرفة جازان
JAZAN CHAMBER

الشركاء الدوليون



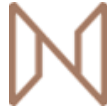
عائلتنا المكونة من الخريجين والمتدربين من فروع HTMi في سويسرا والمملكة العربية السعودية ودبي، وأستراليا والصين وكازاخستان.



العملاء



العملاء



المعهد العالي للسياحة والضيافة – المملكة العربية السعودية

الرياض HTMi

+966 11 450 0908 +966 11 440 0840 P.O. Box: 50983 – 11533

قسم التسجيل

htmi.ksa@menadev.edu.sa

+966 535005754 +966 503218041



جازان HTMi

+966 173172397 +966 173172403 P.O. Box: 4692 – 82614

قسم التسجيل

htmi.jizan@menadev.edu.sa

+966 536387291



لباحة HTMi

+966 177248070 +966 177248180 P.O. Box: 29 – 65411

قسم التسجيل

htmi.al-baha@menadev.edu.sa

+966 551840400



قسم الشراكات الاستراتيجية

Abdulrahman Alshubroqy

a.al-shubroqy@menadev.edu.sa

+966 546696686



www.htmisa.com



HTMi
*Hotel and Tourism
Management Institute
Saudi Arabia*