



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 ربحي) 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 جدارات تلبي الاحتياجات المعاصرة لصناعة الضيافة والسياحة الدولية.

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



HTMi
Hotel and Tourism
Management Institute
Saudi Arabia

أكثر من
+٩٠٠٠

الخريجين

منذ ٢٠٠٩

Come as a Student, Become a Manager

“

”

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 إلى المشاركة مع رواد الصناعة لتعزيز كفاءة الخريجين وإعدادهم لتولي الأدوار القيادية والمساهمة في صناعة التنمية السياحية العالمية.

رؤيتنا

تمثل 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.



الابداع والابتكار
الركائز الأساسية لنمونا من خلال الاستثمار في البحث والتطوير.



العمل الجماعي
لمتابعة عقلية موجهة نحو النتائج حيث نعمل كفريق واحد.



الشراكة الاستراتيجية مع المجتمع المحلي
لاحترام 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.

عضو مشارك في الجمعية الأوروبية للتعليم السياحي والفندق EURHODIP.

تأسيس المعهد العالي للسياحة والضيافة في جازان.

التعاون مع المؤسسة العامة للتدريب التقني والمهني في تأسيس المعهد العالي للسياحة والضيافة في المملكة.

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 رسمياً من 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 القافة
- 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.

- التعاون مع مجموعة التعليم السويسيرية SEG.
- توقيع مذكرة تفاهم مع جامعة Prince of Songkla.
- توقيع مذكرة تفاهم مع كلية Dusit Thani.
- شراكة استراتيجية مع جامعة الملك خالد بأبها.
- توقيع اتفاقية مع شركة صناعات الغانم AIFC لتوريد منتجات "كوستا كوفي".

- شهادة اعتماد دولية TedQual من منظمة الأمم المتحدة للسياحة.
- توقيع اتفاقية مع جمعية أصدقاء ذوي الإعاقة.

- عضو مشارك في الجمعية الأوروبية للتعليم السياحي والفندق EURHODIP.

•

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 الدولي.

ومن خلال شراكاتنا الاستراتيجية، وتنفيذ برامجنا المبتكرة، وتحقيق نتائج ملموسة، حظي المعهد العالي للسياحة والضيافة بتكرييم من هيئات مهنية وجهات تدريبية ومؤسسات مرموقة على مستوى العالم. وتأكد 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



Swiss Hotel Management School

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



Culinary Arts Academy Switzerland

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



Culinary Arts Academy Switzerland

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



حقبة جديدة من الضيافة

مع النمو المتزايد الذي يشهده قطاع السياحة والضيافة عالمياً، 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 رسمياً منذ عام ٢٠١٩ كمركز لإجراء امتحانات ELTS ضمن 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



هيئة فنون الطهي
Culinary Arts Commission

برنامج فنون الطهي الأكاديمي
CULINARY ARTS' ACADEMIC PROGRAM

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

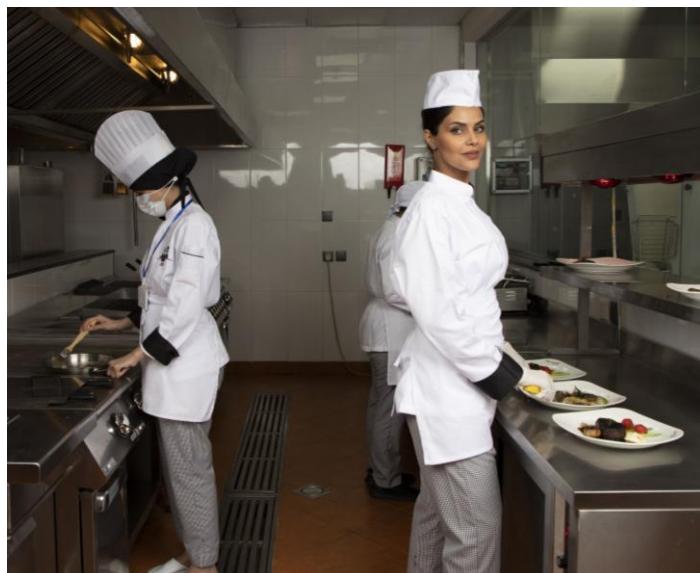


الخبرات التدريبية

برنامج "برو شيف"



قدم 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 متدربيًّا في منطقة جازان. ويهدف البرنامج إلى إعداد كوادر وطنية مؤهلة تابي 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 مباشرةً في سوق العمل بكفاءة ومهنية عالية.



الخبرات التدريبية

برنامج بوابة السياحة - المراحل 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 يسهم في تطوير الكوادر الوطنية وتعزيز مكانة المملكة كمقصد سياحي عالمي.

| رواد السياحة ١ | رواد السياحة ٢ |
|--------------------|--------------------|
| عدد الدورات: ٣٠ | ٥٥ عدد الدورات |
| ٣٥٠٠ سعودي تدريب | ٣٢٠٠ سعودي تدريب |
| ١٤١٢ عدد المحاضرات | ١٤٣٥ عدد المحاضرات |



الخبرات التدريبية

برنامج خبير القهوة السعودية



هيئة فنون الطهي وزارة الثقافة
Ministry of Culture Culinary Arts Commission



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

كما قام المعهد بتصميم وبناء ركن خبير القهوة السعودية في موقع 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"

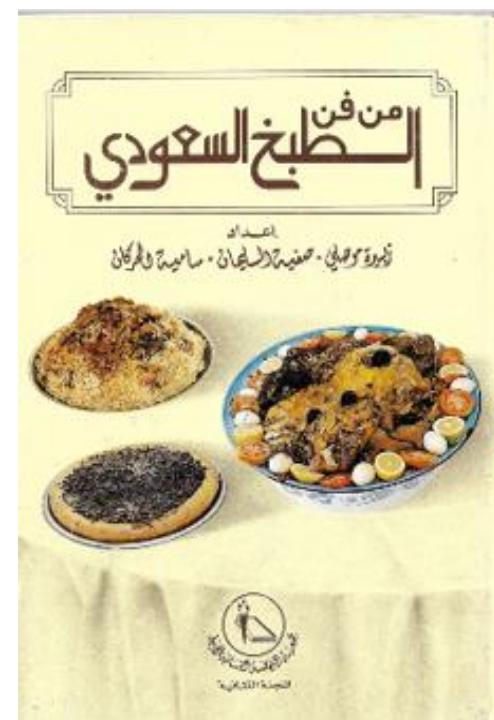


هيئة فنون الطهي وزارة الثقافة
Ministry of Culture Culinary Arts Commission



بالتعاون مع وزارة الثقافة وهيئة فنون الطهي، قام المعهد بإعادة معالجة 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 بثقاليده ومكوناته، ويهدف إلى الحفاظ على التراث الطهي ونشر الثقافة السعودية في مختلف أنحاء المملكة.

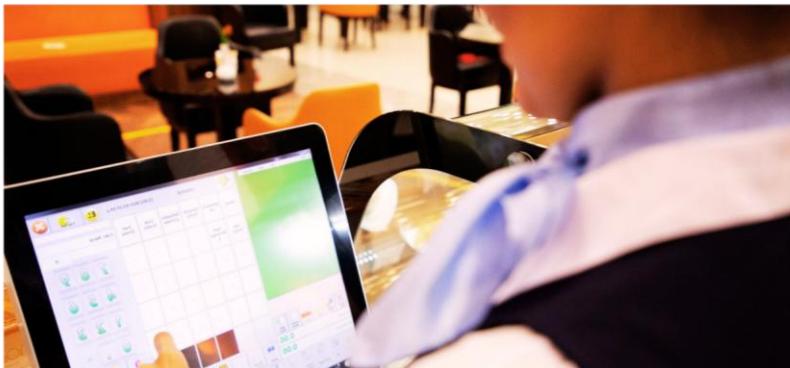


الخبرات التدريبية

سلسلة من الفنادق والمطاعم العالمية



بدعم من صندوق تنمية الموارد البشرية، نفذ المعهد برامج تدريبية متميزة 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 بمحفالت 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
- الباريستا
- 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 ٢٠٠٠ شاب وشابة على رأس العمل من خلال تنفيذ ٣٧ برنامجاً تدريبياً متخصصاً، 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.



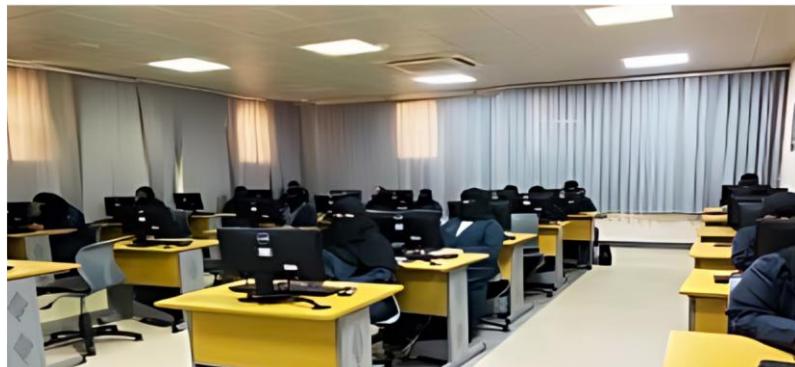
برنامج مهارات وتمكين



بدعم من صندوق تنمية الموارد البشرية "هدف"، وبهدف توطين المهن في قطاع السياحة والضيافة، قدم المعهد العالي للسياحة والضيافة برامج تدريبية مكثفة لمدة ٤ أشهر لما يقارب ١٥٠٠ خريج وخرجة 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 المتدربين 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



مقهي الشباب UN



مسابقة قادة المستقبل



دورة المطبخ المكسيكي



المتحف الوطني السعودي



المعرض السعودي الدولي للثروة السمكية



EURHODIP



أسبوع الموسيقى الأوروبية



عرض فوديكس



هوريكا

مراكز التميز لدينا على المستوى الدولي



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/الإنجازات



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.

٢٠١٤

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

خريج المعهد العالي للسياحة والضيافة – الفائز بالميدالية الفضية في التصفيات الوطنية هوريكا:

الميدالية الفضية: المطبخ السعودي والمطبخ العالمي
الميدالية البرونزية: السندينيشات 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 هوريكا

← الميدالية البرونزية في مسابقة طبق اللحمة
← الميدالية البرونزية في تحدي أفضل بغرر (الحملة).
← الميدالية الفضية في طبق الجمل السعودي.

← الميدالية البرونزية في النحت على الخضار والفواكه.
← الميدالية البرونزية في المقبلات العربية الباردة والساخنة.
← الميدالية البرونزية في مسابقة السندينيشات الباردة.
← الميدالية البرونزية في طبق الرئيسى السعودى.
← الميدالية البرونزية والذهبية في مسابقة طبق ثمار البحر.

المؤتمر السنوى الـ ٣١ EURHODIP في تونس:
← الميدالية الذهبية في فنون الطهي
← المركز الثاني في إدارة الأغذية والمشروبات

المؤتمر والمعرض الدولى للتمور:
← المركز الأول والثانى في مهرجان التمور

٢٠٢٣

هوريكا:
← المركز الأول في مسابقة الميكروبوجي (منز الكوكتيلات والمشروبات).
← الميدالية الفضية لفئة الأطباق السعودية.

المؤتمر السنوى الـ ٣٠ EURHODIP في قبرص:
← المركز الأول في مسابقة المأكولات والمشروبات

← المركز الثالث في مسابقة فنون الطهي
← بيفوش السعودية

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

← المركز الثاني في المسابقة لمتردبي معهد الباحة
← المركز الرابع في منتدى HTMi العالمي ل HTMi الرياض.

٢٠٢٢

الحصول على جائزة الجودة العالمية "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



مجموعة التنمية الدولية HTMi

مرحبا بكم في عائلتنا الدولية.

يتدرب الآن حوالي 2000 متدرب على مستوى العالم من خلال دورات HTMi في مرافقنا ومع شركائنا في



سويسرا HTMi



استراليا HTMi



دي HTMi



المملكة العربية السعودية HTMi



الصين HTMi



موريشيوس HTMi



казاخستان 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 البرنامج 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 الالزمة 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
(مارس السلامة والصحة المهنية)

برامج ٣ أشهر

برنامج خدمة الأغذية والمشروبات
(المسار: شهادة القهوة المتخصصة)

برامج ٤ أشهر

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

وصف الدورة التدريبية

الدبلوم العالي في إدارة الفنادق والضيافة الدولية | ٣ سنوات

الدبلوم العالي في إدارة الفنادق والضيافة الدولية في المعهد العالي للسياحة والضيافة في المملكة العربية السعودية (مع السنة الثالثة في معهد إدارة الفنادق والضيافة، سويسرا) هو برنامج شامل لمدة ثلاثة 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 الالزمة 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 والضياحة، سويسرا) هو برنامج شامل لمدة ثلاثة سنوات مصمم لتزويد المتدربين بالخبرة والإبداع والمهارات الإدارية الالزمة 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 مدة سنتان مصمم من أجل إعداد المتدربين للقيام بالمهام الوظيفية الناجحة في قطاع الضيافة. حيث توفر هذه الدورة التدريبية فهماً شاملًا لعمليات الفنادق وخدمات الضيوف ومبادئ الإدارة. ومن خلال الاعتماد على مزيج من التدريب النظري والعملي، سيكتسب المتدربون المهارات والمعرفة الالزمة 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 مدة 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 المتدربين المهارات والمعرفة الالزمة للتفوق في جميع الأدوار والمهام الوظيفية المختلفة قطاع السياحة.





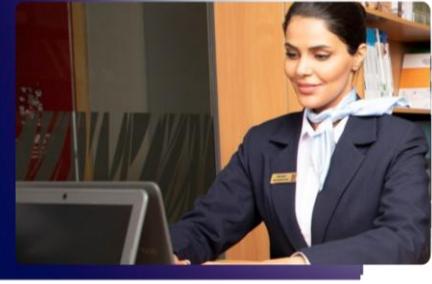
دبلوم إدارة المطاعم في المعهد العالي للسياحة والضيافة هو برنامج تدريبي شامل مدة سنتان مصمم من أجل إعداد المتدربيين للقيام بالمهام الوظيفية الناجحة في قطاع المطاعم وتقديم خدمات الطعام. حيث تعتمد هذه الدورة على مزيج من المعرفة النظرية والتدريب العملي، وتغطي جوانب مختلفة من إدارة عمليات المطاعم وإدارة خدمة العملاء في المطاعم. كما سيتعلم المتدربيين من المختصين ذوي الخبرة ويكسبون المهارات الالزمة 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 مدة سنتان مصمم لتزويد المتدربيين بالمعرفة والمهارات والخبرة العملية الالزمة للتفوق في المجال المتتطور باستمرار لإدارة الفعاليات. ومن خلال اعتماد مزيج من تدريب المحتوى النظري والأنشطة والتمارين العملية، سيكتسب المتدربيين فهم عميق لمواضيع تخطيط الفعاليات وتنسيقها وتسويقيها وترويجها وإعداد الميزانيات والتنفيذ الناجح.

دبلوم إدارة التسويق والمبيعات | سنتين



دبلوم إدارة التسويق والمبيعات في المعهد العالي للسياحة والضيافة هو برنامج تدريبي شامل مدة سنتان مصمم لتزويد المتدربيين بالمعرفة والمهارات والخبرة العملية الالزمة للتفوق في مجال التسويق والمبيعات. حيث تغطي هذه الدورة التدريبية مجموعة واسعة من المبادئ والاستراتيجيات والأساليب التسويقية الضرورية من أجل إعداد المتدربيين للقيام بالمهام الوظيفية المختلفة في إدارة التسويق والمبيعات والمجالات ذات الصلة. ومن خلال الاعتماد على مزيج من التدريب النظري والتدريب العملي سيكتسب المتدربيين 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 المتدربيين 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 المتدربيين من نخبة من الطهاة المحترفين وخبراء الضيافة، مما يمنحهم المهارات والخبرات الالزمة للتميز في مختلف أدوار إدارة الطهي.

وصف الدورة التدريبية

دبلوم مشارك في فنون الطهي | سنة



دبلوم مشارك في فنون الطهي في المعهد العالي للسياحة والضيافة هو برنامج مكثف شامل لمدة عام واحد، صمم لتزويد المتدربي بالمعارف والمهارات الأساسية اللازمة للتفوق في مجال خدمة الطعام. يجمع البرنامج بين الأساسيات النظرية والتدريب العملي داخل المطبخ، مما يؤهل المتدربي 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 المتدربي 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 المتدربي للقيام بالمهام الوظيفية ذات الصلة في مختلف منشآت الضيافة، بما في ذلك المطاعم والفنادق وشركات تقديم خدمات الطعام 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 المتدربي بالمعارف والمهارات الالزمة للقيام بالمهام الوظيفية المرتبطة في مجال إدارة الفنادق وقطاع الضيافة. حيث تعطي هذه الدورة جوانب مختلفة من العمليات الفندقية وتقديم خدمات الضيوف ومواضيع التسويق والقيادة. ومن خلال الاعتماد على مزيج من التدريب النظري والعملي، سيكتسب المتدربي المهارات الالزمة 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 المتدربي بالمهارات والمعارف الالزمة للعمل بفعالية في المهام الوظيفية المرتبطة بالمحاسبة والمبيعات. حيث تعطي هذه الدورة مواضيع أساسية مثل التعاملات النقدية وخدمة العملاء وإدارة المخزون وأساليب البيع. من خلال الاعتماد على مزيج من التدريب النظري والتدريب العملي، سيكتسب المتدربي الثقة والكفاءة المطلوبة للنجاح في مختلف أماكن البيع.

وصف الدورة التدريبية

برنامج المكاتب الأمامية | ٤ أشهر



برنامج المكاتب الأمامية في المعهد العالي للسياحة والضيافة هو برنامج تدريسي شامل مدة 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 التدريب الفندقي | ٤ أشهر



برنامج التدريب الفندقي في المعهد العالي للسياحة والضيافة هو برنامج تدريسي شامل مدة أربعة أشهر مصمم لتزويد المتدربين بالمهارات والمعرفة الأساسية في عمليات التدريب 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 الالزمة للاهتمام بالتفاصيل من أجل الحفاظ على معايير عالية من النظافة وتحقيق رضا الضيوف في الفنادق ومنتجعات الضيافة التي تقدم خدمات الإقامة.

برنامج فنون الطهي | ٤ أشهر



برنامج فنون الطهي في المعهد العالي للسياحة والضيافة هو برنامج تدريسي مكثف مدة أربعة أشهر مصمم لتزويد المتدربين بالتدريب الأساسي حول أساليب إعداد وتحضير الطعام. حيث تركز هذه الدورة على التدريب العملي لتنمية 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 مدة 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 ل القيام 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 الالزامية في مجال صناعة القهوة. سيغطي البرنامج المهارات الفنية في مجال الباريستا وتحضير القهوة وتنمية المهارات الحسية بالإضافة إلى المهارات الشخصية الالزامية 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 توجيهه 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 (التمويل /
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
ونقط تحكم الحرجة
(HACCP) للتمويل

شهادة المستوى الثاني في
نظام تحليل المخاطر
ونقط تحكم الحرجة
(HACCP) للتمويل

شهادة المستوى الرابع في
إدارة سلامة الغذاء للتمويل

الشركاء المحليين



الشركاء الدوليون



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



العملاء



أديرا
ADEERA



THE RITZ-CARLTON



Le MERIDIEN



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



الباحة 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**