



®
ف
ق
CHEF'S SOFRA

مركز سُفرة الطاهي
للتدريب على فنون الطهي

مهتم بفنون الطهي؟

هل لديك شغف بالطهي وترغب في تطوير مهاراتك؟ هل تسعى لتحقيق حلمك في عالم المأكولات والمشروبات؟ نحن هنا لنقدم لك الفرصة



من نحن؟

شيف سُفرة للتدريب على فنون الطهي هو مركز مرخص و معتمد من هيئة فنون الطهي السعودية ويهدف الى تطوير و صقل المهارات اللازمة للطهارة بتقديم كل ما هو جديد و متميز في هذا المجال وذلك بتدريب الهواة و المحترفين من المهتمين على تقنيات الطهي المتنوعة من خلال ورش عمل و دورات تطويرية تحت اشراف خبراء و متخصصين محليين و عالميين.



شيفر | CHEF'S
SOFRA

رؤيتنا

"To be the leading center in culinary arts training and to contribute to the development and enhancement of both local and global culinary culture."

نحن نسعى لتوفير التدريب
على فنون الطهي وأن نمنحهم في
تطوير وتعزيز ثقافة الطهي المحلية
والعالمية.

رسالتنا

Providing distinguished and comprehensive training in the culinary arts to enhance innovation, develop individuals' skills, and support projects through consulting and development courses that combine creativity, quality, and passion.

تقديم تدريب متميز وشامل في فنون
الطهي لتمييز الابتكار وتطوير مهارات
الأفراد ودعم المشاريع من خلال
الاستشارات و الدورات التطويرية التي
تجمع بين الإبداع، الجودة، والشفاف.

فلسفة شيفر سُفْرَة..

كل طبق هو قطعة من تراث وأصالة بلد، ولأن الطهي فن متجدد يتبنى مركزنا فلسفة الابتكار والتطوير المستمر كجزء أساسي من رؤيته و رسالته و نسعى الى تقديم تجربة غنية وملهمة تتيح للمتدربين تطوير مهاراتهم وتحقيق طموحاتهم في عالم الطهي. و نطمح الى استمرارية المركز كمصدر موثوق للتعلم والإبداع في مجال الطهي.



رؤيتنا..

أن نكون المركز الرائد في التدريب على فنون الطهي وأن نساهم في تطوير وتعزيز ثقافة الطهي المحلية و العالمية.



رسالتنا..

تقديم تدريب متميز وشامل في فنون الطهي لتعزيز الابتكار و تطوير مهارات الأفراد ودعم المشاريع من خلال الاستشارات و الدورات التطويرية التي تجمع بين الابداع، الجودة، والشغف



مميزاتنا..



مدربين ذوي خبرة و
تخصص محليين و
عالميين



شهادات
معتمدة



مجتمع دائم
ومتابعة مستمرة



تعليم تفاعلي



مطبخ تدريبي
مجهز بأحدث
التقنيات و الأجهزة



ماذا نُقدم؟

دورات تطويرية متنوعة و تشمل الاتي:

- ← الدورات الأساسية في تقنيات التحضير والطهي الأساسية
- ← الدورات المتقدمة و تشمل تقنيات الطهي الاحترافي والتقنيات العالمية
- ← الدورات المتخصصة في مجالات محددة و على ايدي مدربين متخصصين في المجال

استشارات انشاء أو تطوير المشاريع في مجال الضيافة و
تشتمل على العديد من الخدمات ومنها:

هندسة/ تصميم
وتطوير قائمة
الطعام

التثقيف الصحي
HACCP

التدريب المهني
للعامليين في
القطاع

دعم المشاريع
الناشئة من
مرحلة الانشاء و
حتى اطلاق
المشروع

دعم و تدريب
الاسر المنتجة

استراتيجيات
العمل و إدارة
التكاليف



مرافق المركز

دورات مياه
منفصلة للرجال
و السيدات

شبكة الانترنت
و الأجهزة
المحمولة

مكتبة مزودة
بأحدث كتب
الطهي

قاعة اجتماعات
مزودة بشاشة
تلفزيونية

مستودع
متكامل مزود
بالأدوات و
المكونات
اللازمة

مطبخ تدريب
مجهز بأفضل
الأجهزة و
التقنيات
الحدیثة

مكتب
استقبال



• ٠ ٠
٠ ٠
CHEF'S SOFRA

انضم إلينا اليوم!

استثمر في نفسك وابدأ رحلتك في عالم الطهي مع مركز شيف سفرة.. لا تفوت الفرصة وكن جزءًا من مجتمعنا المبتكر والمبدع



للتسجيل و لمزيد من التفاصيل..

0564445358



www.chefsofra.sa



info@chefsofra.sa



شركاء النجاح



بنك التنمية الاجتماعية
SOCIAL DEVELOPMENT BANK





+966-564445358
INVO@CHEFSOFRA.SA

