

اتجاهات الطعام العالمية والابتكار الطهي في العالم العربي

المدة: 5 يوم

اللغة: ar

كود الكورس: IND10 - 118

هدف الكورس

بنهاية هذه الدورة، سيكون المشاركون قادرين على:

- تحديد وتحليل الاتجاهات العالمية الناشئة في مجال الأغذية والمشروبات.
- تطبيق مبادئ الابتكار في تطوير المنتجات الطهوية وإنشاء القوائم.
- دمج الاستدامة والتكنولوجيا والاتجاهات الصحية في العمليات.
- فهم تفضيلات المستهلك المتغيرة والتأثيرات الثقافية على الأغذية.
- تصميم استراتيجيات لضمان استدامة العلامات التجارية والمفاهيم الطهوية في المستقبل.

الجمهور

هذه الدورة مثالية لـ:

- الطهاة التنفيذيين ومديري الطهي.
- رواد الأعمال في مجال الأغذية وأصحاب المطاعم.
- أخصائيي تطوير المنتجات والبحث والتطوير.
- خبراء تكنولوجيا الأغذية ومديري الابتكار.
- استراتيجيي التسويق والعلامات التجارية في صناعة الأغذية.

منهجية التدريب

يجمع هذا الدورة بين المناقشات التفاعلية، وتمارين تحليل السوق، ومختبرات الابتكار. سيستكشف المشاركون دراسات حالة، وتقنيات ناشئة، ومناهج تصميم حسية لتطوير استراتيجيات طهي مستقبلية.

الملخص

تستكشف هذه الدورة التدريبية المتقدمة تقاطع الاتجاهات الغذائية العالمية والابتكار والإبداع في الطهي في تشكيل مستقبل

فنون الطهي وصناعة الأغذية. سيقوم المشاركون بدراسة القوى الاجتماعية والتكنولوجية والبيئية التي تحول ما يأكله العالم وكيفية تناوله — بدءًا من المأكولات النباتية والأطعمة الوظيفية وصولاً إلى الاستدامة وتناول الطعام الرقمي وتصميم التجارب الحسية.

توفر الدورة فهماً شاملاً لسلوك المستهلك وتطوير المنتجات واستراتيجيات الابتكار في الطهي التي تمكّن المهنيين من توقع التغيير وتكييف نماذج الأعمال وصياغة تجارب غذائية استثنائية تتناغم مع الأسواق العالمية.

محتوى الكورس والمخطط الزمني

Section 1: The Global Culinary Landscape

- Overview of the global food industry and emerging consumption patterns.
- The influence of culture, technology, and sustainability on food evolution.
- Key macro-trends: health consciousness, ethical sourcing, and digital gastronomy.
- The role of globalisation and localisation (“glocal” trends) in shaping menus.

Section 2: Consumer Insights and Behavioural Shifts

- Understanding the modern consumer: values, lifestyles, and purchasing drivers.
- Generational and demographic analysis: Gen Z, Millennials, and Boomers.
- The rise of functional and personalised nutrition.
- Data-driven consumer research and predictive analytics in food innovation.

Section 3: Culinary Innovation and Product Development

- The innovation process — from concept to market launch.
- Creative ideation techniques for culinary teams.
- Balancing tradition and innovation in menu development.
- Prototyping and testing new food concepts.
- Case studies: global brands leading culinary transformation.

Section 4: Sustainability and Ethical Gastronomy

- .Sustainable sourcing and regenerative agriculture principles
- .Reducing waste through circular kitchen models and upcycling
- .Plant-based and alternative protein movements
- .Food packaging innovation and eco-friendly operations
- .Building purpose-driven food brands aligned with ESG goals

Section 5: Technology and the Future of Dining

- .The impact of digitalisation on food production and service
- .AI, automation, and robotics in culinary operations
- .Virtual restaurants, delivery platforms, and data-driven menu optimisation
- Immersive dining experiences: AR/VR, storytelling, and multisensory gastronomy.
- .Preparing for the future: agility, collaboration, and innovation culture

تفاصيل الشهادة

عند إتمام هذه الدورة التدريبية بنجاح، سيحصل المشاركون على شهادة إتمام التدريب من Holistique Training. وبالنسبة للذين يحضرون ويكملون الدورة التدريبية عبر الإنترنت، سيتم تزويدهم بشهادة إلكترونية (e-Certificate) من Holistique Training.

شهادات Holistique Training معتمدة من المجلس البريطاني للتقييم (BAC) وخدمة اعتماد التطوير المهني المستمر (CPD)، كما أنها معتمدة وفق معايير ISO 9001 وISO 21001 وISO 29993.

لهذه الدورة من خلال شهاداتنا، وستظهر هذه النقاط على شهادة إتمام (CPD) يتم منح نقاط التطوير المهني المستمر واحدة عن كل ساعة CPD يتم منح نقطة، CPD ووفقًا لمعايير خدمة اعتماد Holistique Training. التدريب من لأي دورة واحدة نقدمها حاليًا CPD حضور في الدورة. ويمكن المطالبة بحد أقصى قدره 50 نقطة.

التصنيفات

الأغذية والمشروبات, المبيعات والتسويق

مقالات ذات صلة



The Evolution Of The Hospitality Industry: Trends & Innovations

The hospitality industry is undergoing significant transformations driven by emerging trends, technological advancements, and changing consumer expectations. This blog post examines the future of hospitality, highlighting trends like personalisation, sustainability, and the impact of AI and ML. It also discusses the crucial role of hospitality specialists in navigating this evolving