

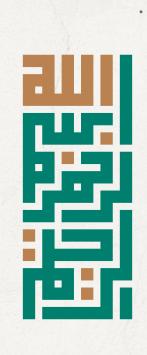
جمعية التنمية الأهلية







شروبات (الباريستا)



اختتمت جمعية التنمية الأهلية بعوالي المدينة المنورة برنامج محترف البارييستا (محترف صناعة المشروبات) يوم الأربعاء الموافق ٢٠٢٤/١١/٠٧م

بدعم من جمعــــــية البر بالمدينة المنورة وبالتعاون مع مركز تمـــــكين المنورة(شريك نجاح)

حيث استهدف البرنامج شباب وشابات المدينة لتأهيلهم لاكتساب مهارة اعداد القهوة المختصة وتمكينهم

لســــوق الـــعمل



وقد افتتح البرنامج بحفل التدشين الذي أقيم يوم السبت ه/١٠/٤/١٠ مـ

في مسرح مركز التنمية الاجتماعية بحضور رئيس وحـــدة تنـــمية
المستفـــيدين بجمعية البر أ. عبدالإله عيـــدروس البـــحر
ورئيسة وحدة تنمية المستفيدات لجمــعية التنمية الاجتـــماعية
أ. حنـــين بنت يوسف قوماوي بجمعــية البر بالمدينــة المنور ة.

حضر حفل تدشين البرنامج الأستاذ؛ ماهربن سعد الفــــايدي مــدير مركز التنمية الاجتماعية وأعضاء مجلــس الادارة بجمعية التنمية الأهلية بعوالي المدينة المـــنورة د. طه بن محمد عالم قاســـم رئيـــس مجلس الادارة

ومستفيدات البرامج وبعض الأركان المشاركة لتفعيل الشراكة المجتمعية بين الجهات ومن ضمنـــها فريق التطوع الاسعافي بهيئة الهلال الأحمر السعودي بركن توعوي تعريفي للاسعافات الأولـــــية واشتمل حفل التدشين على تعريف مبسط لبرنامجي:

البريوش والباريستا وشروط الالتحاق و متطلبات البرامج وتفاصيل أخرى وضــــحت للمستـــفيدات

هذا وقد بدأ البرنامج صباح يوم السبت ٢٠٢٤\١١\٠٦ في مقهى باتيو المجاور لمركز تمكين المنورة واستمرت. الدورة لمدة خمـــــسة أيام من السبت حتى الأربعاء على فترتين صباحية ومسائية في الفترة الصباحية من الساعة (٩ صباحاً - ١٢ مساءاً) في الفترة المسائية من الساعة (٣٠:٤ مساءًا - ٧:٠٠ مساءاً)

🔊 هــــدف البرنامــج:

تمكين المتدربين من احترافية مهنة الباريستا وإعداد المشروبات وقد أشرف على تدريبهم المدرب أ/ أحمد الأحمدي وتم تدريبهم باحترافية وجودة عالية برزت نتائجها في تطبييق المستفيدين.











محترف الباريســـتا



الجمعيات المشاركة:



🧭 العـــــدف العـــــ

جمعية التنمية الأهلية

(تمكين المشاركين من تعلم مهارات صناعة وإعداد المشروبات الساخنة والباردة وطرق تقديمها).

ـرة البرنـ

(برنامج تدريبي متكامل عن صناعة المشروبات الباردة والساخنة وطرق اعداد القصصحوة المختصة).

المـــخرجات:

ا-تمكين مستفيدي جمعية الــــبر في مجال الباريستا وصنـــاعة المشروبات وتأهيليهم لسوق العمل.

٣-تجربة مهارة جديدة واكتساب
 خبرة في اعداد المشروبات والقهوة
 المختصة

٦-متابعة مستوى المتدربين لصقل
 المهارة لاعتماد البرنامــج علـــــى
 الممارسة لتحقيق الجودة.

٤-تأهيل الشباب والشابات لطرق كسب
 المال ومنحهم فرص الدخول لسوق
 العمل وتحقيق الاكتفاء المادي لهم

شركاء النجاح









- تقييم الكتروني يومي لقياس رضا المستفيدات والمشاركين في البرنامج٠
- تقييم لفريق الم___دربات للتحسين من ج_ودة الب_رامج وتط_ويرها٠
- تفعيل الشراك المجتمعية •

- حفل تدشــــين تعريف البرنامج وشرح للبرنامـــج.
- اليـــوم النـــظري شـرح أساسـيات البـرنامـج.
- تخصيص وقت للأسئلة والنقاشات.



مراحل تنفيذ المشروع

نشر رابط التسجيل



فرز البيانات والتأكد من المستفيدات





مراحل تنفيذ المشروع

اللقاءات التـدريبية



التطبيق والختام



تسليم المتدربات الشهادات



💆 صـــور ومقاطع البرنـــامج:

