



# فيرست شيف First Chef



## مركز فيرست شيف لفنون الطهي

772887075

مركز فيرست شيف لفنون الطهي

@

صنعاء- شارع حدة جولة ريعاس

Nadia baslama  
+967 77637888  
nadia.baslama@gmail.com



## مركز فيرست شيف لفنون الطهي

لأول مرة باليمن مركز متخصص ف تقديم خدمات فنون الطهي يهتم بتقديم خدمات نوعية متخصصة بفنون الطهي وكل ما تعلق به.

## رؤيتنا

ان نكون مرجعية لفنون الطهي العالمي واليمني وازهار المطبخ اليمني بشكل متميز وتقديم خدمات متخصصة بفنون الطهي بكافة أنواعها ، وتحديد معايير المطاعم و الطهارة بما يواكب تطورات العصر والتي تخدم الافراد والمؤسسات والفئات المختلفة، بما يلبي احتياج السوق.

## خدمتنا

- 👨🍳 تقديم استشارات فنية وإدارية لقطاع المطاعم بكافة مستوياتها .
- 👨🍳 تقديم استشارات فنية و إدارية لقطاع الفنادق بكافة مستوياتها .
- 👨🍳 تقديم خجمات التدريب الاحترافي و التقييم للطهارة.
- 👨🍳 تدريب و تأهيل كوادر قطاعات ( المطاعم و الفنادق- المستشفيات- المصانع - المدارس - الجامعات) .
- 👨🍳 استشارات في مشاريع ( المطاعم- الكافيات- نقاط خدمات الأغذية - الاسرالمنتجة ),
- 👨🍳 تقديم خدمات استشارية و تسويقية لشركات المنتجات الغذائية و الاستهلاكية
- 👨🍳 المرتبطة بالطهي و المصنعة لأدوات الطهي .
- 👨🍳 انتاج مطبوعات و ميديا تتعلق بفنون الطهي من وصفات و صور و خلطات .
- 👨🍳 تقديم خدمات التأهيل لكوادر الترويج و التسويق لشركات المنتجات الغذائية.
- 👨🍳 استشارات غذائية متنوعة .
- 👨🍳 استشارات في مجال التصنيع الغذائي.
- 👨🍳 ابراز تنوع المطبخ اليمني بصورة احترافية مواكبه لتطورات العصر .
- 👨🍳 تأهيل كوادر متخصصة يمتلكون مهارات كافية ليصبحوا طهاه محترفون لتلبية احتياج السوق .
- 👨🍳 تزويد الاسر المنتجة بمجموعة من المهارات و الأدوات اللازمة لبدء مشروع تجاري من المنزل .
- 👨🍳 التعرف على بدائل منتجات غذائية تحقق الامن الغذائي و تلبى احتياج السوق .
- 👨🍳 نشر الوعي في الصحة الغذائية .
- 👨🍳 خلق جيل واعي مهتم بفنون الطهي الصحيحة و الصحية بما يواكب متطلبات العصر .
- 👨🍳 ربط قطاع الزراعة بقطاع الصناعة لإنتاج منتجات تخدم المجتمع و توفر فرصة عمل.