

DIPLOMA APPRENTICESHIP IN CULINARY ARTS

Course Summary Information	
Program Title	Diploma Apprenticeship in Culinary Arts
Awarding Institution	Bahrain Polytechnic
Level	6
Credit Awarded	240
Mode of Study	Full Time
Duration of the course	3 Years
Name of Final Awards	Diploma Apprenticeship in Culinary Art
Entry Requirements	Secondary School Graduate + Entry Test in Mathematics and English + Employer Selection

Course Description
<p>The Diploma Apprenticeship in Culinary Arts is a three-year qualification at National Qualifications Framework (NQF) Level 6, designed to develop work-ready culinary professionals. The program combines theoretical knowledge with extensive hands-on training in real-world kitchen environments, ensuring graduates are well-equipped to meet the demands of the food industry.</p> <p>Graduates of this program will be highly skilled culinary artists, confident in applying their knowledge and techniques across a variety of culinary contexts. They will be prepared to contribute meaningfully to the growth and innovation of the Kingdom of Bahrain's food industry.</p> <p>The qualification is delivered over three years through eight structured phases, combining classroom instruction, practical kitchen training, and mentorship in professional culinary settings. This approach ensures a strong integration of theory, technical skills, and real-world experience, preparing graduates for successful careers in the culinary arts.</p>

Activity	Percentage
On the job training (Workplace)	70%
Off the job training (Campus)	30%

Program Requirements	
To finish this Program, students need to pass all of the following CORE courses, which together add up to 240 credits:	
Course Name	Course Name
On-the-job-training	Culinary & Restaurant Skills
Fundamental Culinary Practice	Food Safety & Risk Management
Fundamentals of Artisan Patisserie and Bakery	Culinary & Restaurant Operations
Hospitality Cost Control	Professional Identity and Practice
Hospitality Business Management	Food Safety and Environmental Management

IT Skills	Contemporary Artisan Patisserie and Bakery
Nutrition and Menu Planning	Modern Gastronomy
Contemporary Restaurant and A la Carte Cooking	Enhanced Tarts, Desserts & Gateau
Hospitality Financial and Management Accounting	Global Cuisine
Classical and Contemporary Cuisine	Hospitality Management Accounting
Food & Beverage Selling Skills	Volume and Modern Banquet Production Cookery
Enhanced Pastry, Bread and Confectionery	Project Planning

Assessment Mode	Percentage
Practical Exam: Final	20%
Written Exam: Final	20%
Continuous Assignment	60%

After Graduation Pathways		
Further learning and careers	Employment opportunities	
<ul style="list-style-type: none"> Continue to work with the same employer. Offered to work with another employer. Start your own business. Pursue a Top-Up degree at Bahrain Polytechnic. 	<ul style="list-style-type: none"> Executive chef Pastry chef assistant 	<ul style="list-style-type: none"> Food stylist Recipe developer

دبلوم التلمذة المهنية في فنون الطهي

ملخص معلومات البرنامج	
اسم البرنامج	دبلوم التلمذة المهنية في فنون الطهي
المؤسسة المانحة	بوليتكنك البحرين
المستوى	6
الساعات الأكاديمية المعتمدة	240
طريقة الدراسة	دوام كامل
مدة البرنامج	3 سنوات
المؤهل العلمي	دبلوم التلمذة المهنية في فنون الطهي
متطلبات القبول	شهادة الثانوية العامة + اجتياز اختبار القبول في الرياضيات واللغة الإنجليزية + الاختيار من قبل صاحب العمل

وصف البرنامج

يُعدّ دبلوم التلمذة المهنية في فنون الطهي مؤهلاً لمدة ثلاث سنوات مصنفاً على المستوى 6 ضمن الإطار الوطني للمؤهلات (NQF). ويهدف إلى إعداد مهنيين في مجال الطهي جاهزين لسوق العمل. يجمع البرنامج بين التعليم النظري والتدريب العملي المكثف في بيئات مطبخ حقيقية، لضمان تمكّن الخريجين من تلبية متطلبات صناعة الأغذية. سيكون خريجو هذا البرنامج طهاة مهرة، واثقين من تطبيق معارفهم وتقنياتهم في مجالات طهي متنوعة، كما سيكونون قادرين على المساهمة بشكل فعّال في نمو وابتكار صناعة الأغذية في مملكة البحرين. يُقدّم هذا البرنامج على مدى ثلاث سنوات من خلال 8 مراحل منظمة، تجمع بين التعليم النظري في الفصول الدراسية، والتدريب العملي في المطابخ، والإشراف والتوجيه المهني في بيئات الطهي الاحترافية. ويضمن هذا النهج تكاملاً قوياً بين النظرية والمهارات التقنية والخبرة العملية، بما يؤهل الخريجين لمهن ناجحة في فنون الطهي.

التدريب	النسبة المئوية
التدريب العملي في مكان العمل	70%
التدريب العملي في الحرم الأكاديمي	30%

متطلبات البرنامج

لكي يتمكن الطالب من إكمال هذا البرنامج، يجب أن يجتاز جميع المقررات الأساسية التالية (مجموعها 240 وحدة دراسية) بنجاح:

المادة	المادة
مهارات الطهي والمطاعم	التدريب العملي في مواقع العمل
سلامة الغذاء وإدارة المخاطر	الممارسات الأساسية للطهي
إدارة أعمال الضيافة	مبادئ الحلويات والمخبوزات الحرفية
مهارات تقنية المعلومات	سلامة الغذاء وإدارة البيئة
التغذية وتخطيط قوائم الطعام	الحلويات والمخبوزات الحرفية المعاصرة
الطبخ العصري للمطاعم وأطباق الألا كارت	فن الطهي العصري
المحاسبة المالية والإدارية في الضيافة	التحضير المتقدم للتارت والحلويات والجاتو
المطبخ الكلاسيكي والمعاصر	المأكولات العالمية
مهارات بيع الأغذية والمشروبات	المحاسبة الإدارية في الضيافة
الحلويات والمخبوزات والشوكولاتة المطورة	الطهي بكميات كبيرة والمأكولات الحديثة للحفلات
تخطيط المشاريع	
تخطيط المشروع	

التقييمات	النسبة المئوية
امتحان عملي: نهائي	20%
امتحان نظري: نهائي	20%
التكليف المستمر	60%

مسارات الاستمرار بعد التخرج

التعلم المستمر والمهّن المستقبلية	فرص التوظيف
<ul style="list-style-type: none"> مواصلة العمل مع نفس الجهة. العمل في جهة عمل مختلفة. بدء مشروع خاص. استكمال دراسة البكالوريوس (Top-Up Degree) في بوليتكنك البحرين. 	<ul style="list-style-type: none"> شيف تنفيذي مساعد شيف حلويات منسق أطباق الطعام مطور وصفات