

ياسر جاد

خبير استراتيجية الطهي والضيافة · رئيس الجمعية السعودية للطهاة (SARCA)

- المؤسس، واي آر لاستشارات الطهي والضيافة
- جدة، المملكة العربية السعودية



الملخص التنفيذي

استراتيجي في فنون الطهي وقائد في قطاع الضيافة، بخبرة تتجاوز 30 عاماً في تشكيل قطاع الأغذية والمشروبات في المملكة العربية السعودية. خريج أكاديمية لو كوردون بلو، وحكم دولي معتمد من المنظمة العالمية للطهاة WorldChefs.

سجل حافل في تطوير الهوية الغذائية الوطنية، وقيادة عمليات التموين الجوي واسعة النطاق في الخطوط السعودية، وتقديم الاستشارات لمشاريع حكومية رفيعة المستوى، منها استراتيجية الطهي لمدينة الرياض وملف استضافة إكسبو 2030. تتركز خبرته في تأسيس قطاع الطهي، وتعزيز حوكمة جودة الغذاء، ودمج الموروث السعودي بالمعايير الدولية.

+3,000	41	100,000	+30
موظف تم تدريبهم على سلامة الغذاء	شركة طيران دولية	وجبة يومياً في ذروة موسم الحج	عاماً في قطاع الطهي والضيافة السعودي

الخبرات المهنية

2020 - 2025

مستشار استراتيجية الطهي والضيافة

الهيئة الملكية لمدينة الرياض · الرياض

المهام والمسؤوليات

وضع وتنفيذ استراتيجية شاملة للطهي والضيافة تتماشى مع أهداف برنامج جودة الحياة ضمن رؤية 2030، وتوجه الهيئة لجعل الرياض عاصمة الطهي في المنطقة.

تعزيز الهوية الغذائية المحلية والعالمية بدمج الثقافة والتراث السعودي، ودعم المبادرات التي ترسخ مكانة الرياض وجهة رائدة لسياحة الطعام.

أبرز الإنجازات

قيادة تأسيس مبادرة «طعام الشارع» في وسط الرياض، دعماً لأهداف جودة الحياة والاقتصاد الإبداعي وتمكين رواد الأعمال، وتقديم تجربة طعام سعودية وعالمية بروح عصرية.

المبادرة بفتح قنوات التواصل الرسمية مع دليل ميشلان لتمكين المطاعم المحلية من الوصول إلى معايير التصنيف العالمية، بما يرفع جودة الخدمات ويجذب الاستثمارات ويعزز الجذب السياحي.

تصميم وتقديم مأدبة عشاء دبلوماسية رفيعة بحضور صاحب السمو الملكي الأمير محمد بن سلمان خلال حفل ترشح الرياض لاستضافة إكسبو 2030 في باريس (يونيو 2023)، أبرزت المطبخ السعودي المعاصر وتميز الضيافة.

- ◆ تصميم وتنفيذ برنامج الضيافة الرسمي لوفد المكتب الدولي للمعارض (BIE) خلال زيارة التقييم لملف إكسبو 2030 في الرياض، وفق معايير البروتوكول الدولية.

2011 - 2020

مدير أول الأغذية والمشروبات على متن الطائرة

الخطوط الجوية العربية السعودية · جدة

المهام والمسؤوليات

- ◆ تصميم قوائم الطعام لجميع درجات السفر.
- ◆ إدارة ومراقبة التكاليف المالية للقوائم وعمليات التموين كاملة داخل المملكة وخارجها.
- ◆ تطوير منتجات جديدة للأغذية والمشروبات ومعدات الخدمة على متن الطائرة.
- ◆ تقييم الأداء التشغيلي لشركات التموين المتعاقدة داخل المملكة وخارجها.

أبرز الإنجازات

- ◆ عضو الفريق التشغيلي في تحويل قطاع التموين بالخطوط السعودية إلى كيان ربحي وتجهيزه للإدراج في السوق المالية السعودية.
- ◆ المساهمة في مفهوم خدمة جديد لجميع الدرجات شمل معدات الخدمة وأسلوب عرض الوجبات وهيكله القوائم (2011).
- ◆ المساهمة في إطلاق مفهوم «تناول الطعام طوال الرحلة All Day Dining» لجميع الدرجات (2012).
- ◆ المساهمة في تطبيق مفهوم «الشيف على متن الطائرة On-Board Chef» للدرجة الأولى (2016).
- ◆ المساهمة في نموذج خدمة خمس نجوم يشمل «Bistro Dining» للدرجة السياحية و«Any Dish, Any Time» لدرجات الأعمال والأولى (2018).
- ◆ تصميم 20 وجبة خاصة لذوي الاحتياجات الطبية والغذائية من المسافرين.
- ◆ إطلاق برنامج مؤشر صافي الترويج (NPS) لقياس رضا العملاء عن خدمات الأغذية والمشروبات على متن الطائرة وتحسينه.

2004 - 2011

مدير أول الإنتاج

الخطوط السعودية للتموين، مطار الملك عبدالعزيز الدولي · جدة

المهام والمسؤوليات

- ◆ الإشراف على جميع أقسام المطابخ وخطوط الإنتاج في وحدة التموين الجوي.
- ◆ قيادة فريق الطهي كاملاً وحل التحديات التشغيلية وضمان انسيابية العمل وتحقيق المستهدفات.
- ◆ تصميم وتقديم قوائم الطعام والمشروبات لشركات الطيران المتعاقدة.
- ◆ تطوير وصفات وأصناف ومنتجات جديدة للأغذية والمشروبات لعملاء الطيران.
- ◆ توجيه التوظيف والتدريب والتطوير المهني لفرق الطهي.

أبرز الإنجازات

- ◆ عضو الفريق التشغيلي لمشروع تحويل قطاع التموين بالخطوط السعودية إلى كيان ربحي وإدراجه في السوق المالية (تداول).
- ◆ رفع كفاءة خطوط الإنتاج بإنتاج 70 ألف وجبة يومياً تصل إلى 100 ألف وجبة في موسم الحج.
- ◆ تنسيق تخطيط الإنتاج وإدارة القوائم لـ 41 شركة طيران دولية إلى جانب الخطوط السعودية.
- ◆ تحقيق نسبة 97% في دقة مواعيد تحميل الوجبات وتسليمها إلى الطائرات.
- ◆ تلقي خطابات شكر متعددة من شركات طيران دولية تقديراً لجودة المنتجات وثباتها.

- ◆ قيادة أنشطة ضمان الجودة والوقاية الصحية وسلامة الغذاء والتقييم في المطابخ وخطوط الإنتاج، وإعداد تقارير الأداء الأسبوعية والشهرية.
- ◆ وضع وتطبيق معايير وسياسات وإجراءات الجودة وفق ISO 9001 و ISO 22000، وإدارة التدقيق الداخلي والخارجي.
- ◆ تقديم برامج تدريب شاملة في سلامة الغذاء لجميع العاملين والطهاة.
- ◆ مراقبة جودة المواد الخام وصلاحياتها قبل الإنتاج.
- ◆ الإشراف على جودة الخدمة ورضا العملاء والكفاءة التشغيلية والمقارنات التنافسية ورفع النتائج للإدارة العليا.
- ◆ تحديد مواصفات الجودة ومتطلبات المواد الخام بالتنسيق مع الموردين.

أبرز الإنجازات

- ◆ قيادة تطبيق معايير الجودة العالمية المبنية على ISO وأنظمة سلامة الغذاء في خطوط الإنتاج.
- ◆ الإشراف على إنتاج فيلم توعوي بنظام HACCP لجوائز Mercury، ورفع الالتزام بسلامة الغذاء إلى 95% وتدريب أكثر من 3,000 موظف.
- ◆ تأسيس برامج تدريب متقدمة على رأس العمل متوافقة مع معايير ISO.
- ◆ الإسهام في جعل الخطوط السعودية للتموين من أوائل الشركات السعودية الحاصلة على شهادتي HACCP و OHSAS مطلع التسعينيات.

- ◆ الإشراف على تحضير الأغذية وتخزينها وإرسالها وفق معايير HACCP و ISO 22000.
- ◆ توجيه مفتشي الجودة ومشرفي الإنتاج لضمان التطبيق الكامل للمعايير.
- ◆ تدريب الموظفين على أنظمة وممارسات سلامة الغذاء.
- ◆ التفتيش الدوري على خطوط الإنتاج والمخازن ومناطق التعبئة ومراقبة درجات الحرارة وصلاحيات المنتجات.
- ◆ تحديد مخاطر سلامة الغذاء وتطبيق الإجراءات الوقائية.
- ◆ التحقيق في الشكاوى وحالات عدم المطابقة ومعالجة أسبابها الجذرية.

الجمعية السعودية للطهاة

الرئيس

- ◆ القيادة الاستراتيجية للجمعية وتحقيق رؤيتها في دعم قطاع فنون الطهي بالمملكة.
- ◆ تمثيل الجمعية وبناء الشراكات مع الجهات الحكومية والخاصة والمؤسسات التعليمية والمنظمات الدولية.
- ◆ دعم تطوير الطهاة السعوديين عبر البرامج التدريبية وورش العمل والمسابقات المهنية.
- ◆ الإشراف على الفعاليات والمبادرات التي تبرز المطبخ السعودي وتعزز الحضور العالمي للجمعية بالتعاون مع منظمات مثل WorldChefs.

4

مشاركات في مسابقات طهي دولية

12

ماستر كلاس في فنون الطهي

30

ورشة تدريب مهنية

25

مسابقة طهي في المعارض الدولية للأغذية بالمملكة

ماجستير في جودة وسلامة الغذاء جامعة الملك عبدالعزيز بالتعاون مع & London School of Hygiene Tropical Medicine	دبلوم عالٍ في المطبخ الفرنسي أكاديمية لو كوردون بلو، باريس
مدقق رئيسي معتمد لأنظمة ISO أكاديمية المنظمة الدولية للمواصفات، دبي	حكم دولي معتمد المنظمة العالمية للطهاة WorldChefs

مجالات الخبرة

القيادة الاستراتيجية للطهي والضيافة توجيه منظومة الطهي والمطاعم والفنادق نحو أهداف بعيدة المدى مع ضمان الجودة والابتكار واتخاذ القرار المبني على المعرفة.	الأغذية والمشروبات على متن الطائرة تصميم القوائم ومنتجات ومعدات الخدمة، وتقييم الأداء التشغيلي لشركات التموين الجوي.
عمليات الطهي والضيافة قيادة منظومات إنتاج الوجبات، وهندسة القوائم وتطوير الوصفات لدرجات خدمة متعددة وفق المعايير الدولية.	التدقيق والتقييم الغذائي مراقبة الجودة والوقاية الصحية وسلامة الغذاء، وتطوير المعايير والإشراف على الامتثال لأنظمة ISO و HACCP.
التأثير في القطاع شبكة واسعة من كبار الطهاة والخبراء والمختصين تدعم صناع القرار وتعزز جودة مبادرات القطاع.	

تنظيم مسابقات وفعاليات فنون الطهي

- تشكيل الفريق السعودي للتأهل لكأس العالم للحلويات 2021 خلال صالون الطهي في معرض هوريكا السعودية 2019 بالرياض، وتنظيم معسكر تدريبي في إحدى أبرز أكاديميات الحلويات في ماليزيا استعداداً للتصفيات نصف النهائية في هوريكا لبنان (مارس 2020) تمهيداً للنهائيات في ليون بفرنسا 2021.
- التنظيم السنوي لصالون فنون الطهي ومسابقات الطهي المباشر والصندوق الغامض المصاحبة لمعارض جدة للضيافة والأغذية والتغليف (2009-2018)، ومعرض Saudi Foodex (2014-2024)، ومعرض The Hotel Show Saudi Arabia (2017-2025)، وتشمل صالون الطهي وأفضل شيف وفن تنسيق الموائد.
- التنظيم السنوي لصالون فنون الطهي ومسابقات الطهي المباشر في مركز الرياض الدولي للمؤتمرات والمعارض المصاحبة لمعرض هوريكا السعودية (2013-2026) والمعرض الدولي للمخبوزات والحلويات (2019).
- مسابقات الطهي المصاحبة لمهرجان الحنيذ في محايل عسير (2025-2026).
- مسابقات الطهي في مهرجان جدة للطعام (2017) ومهرجان المذاق السعودي بالرياض (2019).
- مسابقات فن تحضير المشروبات (2019، 2022) وتشكيل المنتخب السعودي للتأهل للنهائيات في فرنسا.
- مسابقات الشواء المباشر المصاحبة لمعرض الشواء (2021-2022).
- مسابقات الطهي في مهرجان الطعام الأوروبي (2023) ومهرجان الورد (2022-2023) ومهرجان «وليمة» للطعام السعودي (2023).
- مسابقات الطهي المباشر في معرض BIOFACH الدولي للأغذية العضوية ومعرض الأغذية الحلال (2023-2025).
- ماستر كلاس الطهي في معرض SIMEC الدولي للثروة السمكية (2024-2026) ومعرض inFlavour (2023) ومعرض SIRHA السعودية (2024).

المؤتمر العالمي لجمعيات الطهاة (WACS) — ممثلاً للجمعية بصفته رئيساً

سنغافورة 2024

الإمارات 2022

ماليزيا 2018

اليونان 2016

كوريا الجنوبية 2012

تشيلي 2010

التحكيم الدولي — رئيس لجنة تحكيم

2010-2009	جمعية الطهاة المصرية — صالون فنون الطهي
2017-2009	نقابة الطهاة الإماراتية — صالون فنون الطهي
2010	جمعية طهاة سريلانكا — صالون فنون الطهي
2019-2010	جمعية الطهاة اللبنانية — صالون فنون الطهي
2023, 2016	جمعية الطهاة الكويتية — صالون فنون الطهي
2017	جمعية الطهاة الماليزية — صالون فنون الطهي
2017	جمعية طهاة المالديف — صالون فنون الطهي
2017	جمعية الطهاة الأردنية — صالون فنون الطهي
2025, 2022, 2019-2017	جمعية الطهاة المغربية — صالون فنون الطهي
2018-2017	جمعية الطهاة التركية — صالون فنون الطهي
2025, 2018	جمعية الطهاة التونسية — صالون الطهي ومسابقات الحلويات
2025, 2019	جمعية طهاة أوزبكستان — صالون فنون الطهي
2025	جمعية طهاة تاتارستان — مسابقات الحلويات
2025	جمعية الطهاة الإندونيسية — مسابقات الحلويات

الحضور الإعلامي

♦ «إنجازات» — قناة الآن (2011)	♦ رئيس لجنة التحكيم — Top Chef النسخة العالمية، LBC (2011-2012)
♦ «يا هلا» — روتانا خليجية (2010-2009)	♦ رئيس لجنة التحكيم — Top Chef النسخة العالمية، MBC (2017)
♦ «صباح العرب» — (2010، 2024، 2025) MBC	♦ رئيس لجنة التحكيم — MasterChef العالم العربي، القناة السعودية الأولى (2014)
♦ «صباح العربية» — العربية (2024)	♦ رئيس لجنة التحكيم — Camel Chef، MBC (2025)
♦ «إفطارنا غير» — (2025) MBC، طهي مباشر ولقاء	♦ برنامج «من الداخل» — قناة المجد (2010)
♦ العربية وروتانا خليجية — تغطية صالون فنون الطهي للجمعية (2019)	♦ «قصة نجاح تستحق أن تروى» — (2009) MBC
♦ عيون جدة / عيون الوطن — تغطية صالون فنون الطهي للجمعية (2019-2010)	♦ «ياسمين توك» — القناة الثقافية السعودية (2010)
♦ إعلان «مكرون» لشركة قودي (2010)	