

معايير تصميم الزي الموحد للطهاة

أ.د/ خالد محمود عبده الشيخ

أستاذ الادارة بقسم الملابس الجاهزة - كلية الفنون التطبيقية - جامعة حلوان

أ.د/ ضحى مصطفى الدمرداش

أستاذ التصميم ورئيس قسم الملابس الجاهزة - كلية الفنون التطبيقية - جامعة حلوان

dr.doh.demer@gmail.com

الباحثة/ دينا لطفي حامد مغيث

مصمم ازياء بالهيئة العامة لقصور الثقافة - وزارة الثقافة

Dinamougheeth25@gmail.com

ملخص البحث

يتطلب تصميم الزي الموحد للطهاة مجموعة من الشروط والمعايير فيعتبر الزي الموحد للطهاة من الازياء الوظيفية التي يتطلب من المصمم دراسة خاصة بظروف وطبيعة العمل والمخاطر التي يتعرض لها الطاهي كالنار المباشرة حيث يستخدمها في إنضاج الأطعمة, والعديد من أنواع السوائل الساخنة لدرجة الغليان وما بها من مخاطر. كذلك يتعرض الطاهي أيضا إلى استخدام أنواع مختلفة من السكاكين الحادة.

والطباخ هو ممتحن مهنة طبخ الطعام اما الطاه فهو الشخص الذي يملك المهارات الاحترافية العالية التي تجعله ملما بجميع جوانب إعداد الطعام. كلمة "طاه:chef" مشتقة ومختصرة من الكلمة الفرنسية (chef de cuisine), يعمل الطباخ والطاهي في الفنادق والمطاعم والمؤسسات, يحضرون وجبات للموظفين والزوار الوافدين الأكل, حسب قائمة الأطعمة المخصصة. يتطلب الزي الموحد للطهاة chef uniform مواصفات وخصائص متعددة ومتنوعة فيجب أن يكون محققا لوظيفته وأدائه العملي . وان يكون متميزا بالجودة في بناء وتركيبية, وان يكون متميزا في شكله الجمالي, أن يراعي كثرة الاستخدام اليومي للملبس, ومواصفات الخامات النسيجية من حيث التمدد والاستطالة والكرمشة والانحناء وقابلية الانسداد ودرجة المرونة والمطاطية الخ.

كذلك مراعاة تعرض الطاهي للسخونة المستمرة طوال فترة العمل وذلك لطبيعة وظروف عمله (٣ص ٤٥). ومراعاة حماية جسم الإنسان من الحرارة العالية والرطوبة والإشعاع والحشرات والكيماويات والاحتكاك الشديد. وتطبيق هذا علي ملابس وازياء الطهاة فيتم علي سبيل المثال عمل فتحات تهوية أو عمل دعائم للتقوية في أماكن الحركة, عمل تعديل في الباترون يسهل الحركة, مع مراعاة معالجة المقاسات الكبيرة والشاذة في التصميم. مما يعكس إضافة مقترحات لتصميمات مبتكرة باستخدام أقمشة حديثة وتقنيات عالية الجودة وألوان مقترحة جديدة ومستلزمات الازياء الحديثة .

الكلمات المفتاحية:

تصميم - الازياء الموحدة للطهاة - الملابس الوظيفية