



Consulting and Training | Reach New Heights

Course Name

إدارة المطاعم الفاخرة

Sector Name

دورات الصياغة والفنادق

Document Type

Generated by Boostlab

[Click Here To Visit Course](#)

ABU DHABI: +971 2 449 6000

ABU DHABI: +971 50 412 3294

DUBAI: +971 4 888 6787

KSA: +966 56 416 0617

EGYPT: +20 127 111 1770



إدارة المطاعم الفاخرة

Course Introduction

هذا البرنامج التدريبي المتخصص لتأهيل العاملين والمديرين "بوست" تقدم شركة في قطاع الضيافة على مفاهيم وأساليب إدارة المطاعم الفاخرة، والتي تمثل واجهة راقية للفنادق والمرافق السياحية.

يركز البرنامج على تطوير المهارات الإدارية والفنية لقيادة فرق العمل داخل المطاعم الفاخرة، مع التطرق إلى استراتيجيات التخطيط، تصميم قائمة الطعام، ضبط الجودة وإدارة تجربة الزبائن بأسلوب شخصي وملتزم، كما يغطي استخدام التكنولوجيا، التميز في خدمة الضيوف، والتوازن بين الكفاءة التشغيلية والرفاهية المقدمة.

ABU DHABI: +971 2 449 6000
ABU DHABI: +971 50 412 3294
DUBAI: +971 4 888 6787
KSA: +966 56 416 0617
EGYPT: +20 127 111 1770

[Click Here To Visit Course](#)



إدارة المطاعم الفاخرة

Target Audience

- ✓ مدراء ومشرفو المطاعم في الفنادق والمنتجعات
- ✓ مسؤولو جودة الضيافة والطعام
- ✓ الطهاة التنفيذيون ومديرو الأغذية والمشروبات
- ✓ مسؤولو التسويق والتجربة الفندقية

ABU DHABI: +971 2 449 6000
ABU DHABI: +971 50 412 3294
DUBAI: +971 4 888 6787
KSA: +966 56 416 0617
EGYPT: +20 127 111 1770

[Click Here To Visit Course](#)

إدارة المطاعم الفاخرة

Learning Objectives

- ✓ إدارة عمليات التشغيل اليومي في المطاعم الفاخرة بكفاءة
- ✓ فهم معايير الخدمة الراقية وأساليب تقديم تجربة فريدة
- ✓ تصميم قوائم طعام تلئم الذوق الراقي وتحقق التنوع
- ✓ ضبط الجودة والتحكم في التكلفة دون الإخلال بالفخامة
- ✓ تطوير مهارات قيادة الفريق وتحفيزه على الأداء الراقي
- ✓ إدارة العلاقة مع الموردين والضيوف المؤثرين
- ✓ استخدام التكنولوجيا لتحسين تجربة العميل
- ✓ بناء سمعة قوية للمطعم تعكس تميز العلامة الفندقية

ABU DHABI: +971 2 449 6000
ABU DHABI: +971 50 412 3294
DUBAI: +971 4 888 6787
KSA: +966 56 416 0617
EGYPT: +20 127 111 1770

[Click Here To Visit Course](#)



إدارة المطاعم الفاخرة

Course Outline

✓ 01 Day One

أسس تشغيل المطاعم الفاخرة

- ✓ تعريف خصائص المطاعم الراقية ومقومات نجاحها
- ✓ الفرق بين إدارة مطعم تقليدي وفاخر
- ✓ دورة التشغيل اليومية في المطعم الفندقي
- ✓ ما هي تحديات تقديم الخدمة في المطاعم الفاخرة؟

إدارة التواصل الفعال مع العملاء:

- ✓ تطوير عقلية "الخدمة التفصيلية" لدى العاملين
- ✓ بروتوكولات استقبال الزبائن رفيعي المستوى
- ✓ تخطيط جدول الحجز والخدمة بانسيابية
- ✓ أهمية الاهتمام البصري والسمعي في قاعة الطعام
- ✓ آداب التواصل واللغة المناسبة في المطاعم الفاخرة

ABU DHABI: +971 2 449 6000
ABU DHABI: +971 50 412 3294
DUBAI: +971 4 888 6787
KSA: +966 56 416 0617
EGYPT: +20 127 111 1770

[Click Here To vist Course](#)



إدارة المطاعم الفاخرة

Course Outline

✓ 02 Day Two

تصميم قوائم الطعام الفاخرة

- ✓ مكونات القائمة الراقية الناجحة
- ✓ التوازن بين الأصناف العالمية والمحلية
- ✓ مراعاة الأنظمة الغذائية والتفضيلات الخاصة
- ✓ استخدام اللغة والوصف في جذب الزبائن
- ✓ تحديث وتطوير القائمة بناءً على التغذية الراجعة

ضبط الجودة والمعايير التشغيلية

- ✓ تحديد مؤشرات الأداء التشغيلي للمطعم
- ✓ مراقبة جودة المكونات والإعداد والتقديم
- ✓ أدوات المتابعة اليومية لجودة الخدمة
- ✓ التعامل مع الشكاوى الفورية باحتراف

ABU DHABI: +971 2 449 6000
ABU DHABI: +971 50 412 3294
DUBAI: +971 4 888 6787
KSA: +966 56 416 0617
EGYPT: +20 127 111 1770

[Click Here To vist Course](#)



إدارة المطاعم الفاخرة

Course Outline

✓ 03 Day Three

إدارة تجربة العملاء والتميز في الخدمة

- ✓ تخصيص الخدمة حسب نوع الضيف والمناسبة
- ✓ التعامل مع العملاء المؤثرين والمشاهير
- ✓ استخدام التكنولوجيا في الحجز وخدمة ما بعد الزيارة
- ✓ تطوير نظام ملاحظات مخصص لكل زبون دائم
- ✓ إدارة العروض الخاصة للعملاء المميزين
- ✓ بناء فريق "تجربة العميل" داخل المطعم
- ✓ الربط بين تجربة الزبون وولائه للمكان
- ✓ إنشاء بيئة تفاعلية تدمج الفخامة والراحة النفسية

ABU DHABI: +971 2 449 6000
ABU DHABI: +971 50 412 3294
DUBAI: +971 4 888 6787
KSA: +966 56 416 0617
EGYPT: +20 127 111 1770

[Click Here To vist Course](#)



إدارة المطاعم الفاخرة

Course Outline

✓ 04 Day Four

مهارات قيادة الفريق داخل المطاعم الفاخرة

- ✓ تحديد معايير اختيار الموظفين المناسبين
- ✓ تنظيم التوريدات ومراعاة الذروة
- ✓ تطوير أداء الموظفين بالتدريب والتحفيز
- ✓ تقييم الأداء باستخدام معايير راقية
- ✓ بناء ثقافة داخلية راقية ومنضبطة

التسويق الفندقي للمطاعم الفاخرة

- ✓ الترويج الداخلي للنزلاء والزوار الخارجيين
- ✓ بناء هوية بصرية خاصة بالمطعم
- ✓ التعاون مع المؤثرين والمجلات المتخصصة
- ✓ إدارة سمعة المطعم على المواقع والمنصات
- ✓ تصميم العروض والمناسبات لجذب الزبائن الجدد

ABU DHABI: +971 2 449 6000
ABU DHABI: +971 50 412 3294
DUBAI: +971 4 888 6787
KSA: +966 56 416 0617
EGYPT: +20 127 111 1770

[Click Here To vist Course](#)



إدارة المطاعم الفاخرة

Course Outline

✓ 05 Day Five

بناء نموذج إداري متكامل للمطعم الفاخر

- ✓ تحليل الوضع التشغيلي للمطعم الحالي
- ✓ تطوير خطة تشغيلية أسبوعية وشهرية
- ✓ تحديد الموارد المطلوبة وتحسين توزيعها
- ✓ تصميم نموذج متابعة جودة الخدمة الداخلية
- ✓ تطوير خطة طوارئ للأزمات التشغيلية
- ✓ إشراك الطهاة والموظفين في تطوير الخدمة
- ✓ تطوير قاعدة بيانات العملاء وملاحظاتهم
- ✓ إنشاء تقارير تحليل أداء دورية
- ✓ استراتيجيات تقييم التجربة من خلال العملاء الوهميين

ABU DHABI: +971 2 449 6000
ABU DHABI: +971 50 412 3294
DUBAI: +971 4 888 6787
KSA: +966 56 416 0617
EGYPT: +20 127 111 1770

[Click Here To vist Course](#)



إدارة المطاعم الفاخرة

Confirmed Sessions

FROM	TO	DURATION	FEES	LOCATION
June 6, 2027	June 10, 2027	5 days	4250.00 \$	KSA , Al Khobar
Jan. 18, 2027	Jan. 22, 2027	5 days	4250.00 \$	UAE , Dubai
Oct. 26, 2026	Oct. 30, 2026	5 days	4250.00 \$	UAE , Dubai
July 12, 2027	July 16, 2027	5 days	4950.00 \$	England , London

ABU DHABI: +971 2 449 6000
ABU DHABI: +971 50 412 3294
DUBAI: +971 4 888 6787
KSA: +966 56 416 0617
EGYPT: +20 127 111 1770

[Click Here To vist Course](#)

info@boostuae.com info@boostorg.com

Generated by BoostLab •

