Consulting and Training | Reach New Heights

Course Name

استراتيجيات تطوير خدمات الطعام في الضيافة

Sector Name

الضيافة 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

استراتيجيات تطوير خدمات الطعام في الضيافة

Course Introduction

هذا البرنامج التدريبي المتخصص بهدف تمكين العاملين في **"بوست"** تقدم شركة قطاع الضيافة من تطوير خدمات الطعام بشكل يواكب المعايير العالمية ويُرضي تطلعات النزلاء المتنوعة.

يسعى هذا البرنامج إلى تمكين المشاركين من تصميم قوائم طعام متوازنة، وتقديم خدمة متميزة في المطاعم وخدمة الغرف، وتحسين أداء الطاقم، وضبط جودة الأغذية والعمليات التشغيلية، مع دمج أحدث التقنيات والابتكارات في تقديم الطعام داخل الفنادق والمنتجعات.

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

استراتيجيات تطوير خدمات الطعام في الضيافة

Target Audience

- ✓ الطهاة وفرق العمل في المطاعم الفندقية.
- ✓ مسؤولو الجودة وخدمة الغرف.
- ✓ المهتمون بتطوير مسارهم المهني في صناعة الضيافة.

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

استراتيجيات تطوير خدمات الطعام في الضيافة

Learning Objectives

- ✓ تقييم جودة خدمات الطعام في المنشآت الفندقية.
- ✓ تصميم وابتكار قوائم طعام تتماشى مع ذوق وثقافة الضيوف وتميز العلامة الفندقية.
- ✓ تحسين تجربة النزيل داخل المطاعم وخدمة الغرف.
- ✓ استخدام التكنولوجيا في إدارة الطلبات والضيافة.
- ✓ رفع كفاءة العاملين وتحسين مستوى الخدمة.

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

استراتيجيات تطوير خدمات الطعام في الضيافة

Course Outline

✓ DAY 01

نظرة شاملة على خدمات الطعام الفندقية

- ✓ مكونات قطاع خدمات الطعام الفندقية.
- ✓ العلاقة بين المطبخ والمطعم وخدمة الغرف.
- ✓ أنماط تقديم الطعام (بوفيه – À la carte – خدمة الغرف).
- ✓ دورة التشغيل اليومية في المطعم الفندقي.
- ✓ دور الطعام في تحسين تجربة النزيل.

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

استراتيجيات تطوير خدمات الطعام في الضيافة

Course Outline

✓ Day 02

تطوير قوائم الطعام وتحديد تكلفتها:

- ✓ أسس بناء قائمة طعام متوازنة.
- ✓ مراعاة التنوع الغذائي والثقافات.
- ✓ تعديل القوائم وفق الموسم أو الأحداث.
- ✓ تحليل تكلفة الأطباق وربحيتها.
- ✓ تقليل الهدر وتحسين إدارة المخزون.
- ✓ استخدام التغذية الراجعة لتعديل القوائم.

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

استراتيجيات تطوير خدمات الطعام في الضيافة

Course Outline

✓ Day 03

جودة الطعام وسلامته

- ✓ معايير HACCP في الفنادق.
- ✓ ضبط سلسلة التبريد والتخزين.
- ✓ تفتيش الجودة ومراقبة الأداء.
- ✓ التعامل مع الشكاوى باحتراف.
- ✓ تدريب العاملين على النظافة وسلامة الأغذية.

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

استراتيجيات تطوير خدمات الطعام في الضيافة

Course Outline

✓ Day 04

تحسين الخدمة والتجربة داخل المطعم

- ✓ مهارات الترحيب والتوصية بالأطباق.
- ✓ تسلسل الخدمة المثالي من الدخول للخروج.
- ✓ التفاعل مع ملاحظات النزلاء بلباقة.
- ✓ تنظيم الورديات وتحفيز الفريق.
- ✓ بناء روح العمل الجماعي داخل المطعم.
- ✓ تطوير مهارات التعامل مع الضغط.

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

استراتيجيات تطوير خدمات الطعام في الضيافة

Course Outline

✓ Day 05

الابتكار والتكنولوجيا في خدمات الطعام

- ✓ التقديم العصري للأطباق.
- ✓ تصميم تجارب طعام مبتكرة داخل الفندق.
- ✓ تطوير نموذج خدمة ضيافة يعزز التميز التنافسي.
- ✓ استخدام أنظمة الطلب الإلكتروني.
- ✓ الربط بين المطبخ والتطبيقات الرقمية.

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

استراتيجيات تطوير خدمات الطعام في الضيافة

Confirmed Sessions

FROM	TO	DURATION	FEES	LOCATION
Sept. 13, 2027	Sept. 17, 2027	5 days	5950.00 $	Switzerland , Zurich
Nov. 23, 2026	Nov. 27, 2026	5 days	4250.00 $	UAE , Dubai
Jan. 18, 2027	Jan. 22, 2027	5 days	4250.00 $	UAE , Abu Dhabi
July 4, 2027	July 8, 2027	5 days	4250.00 $	Qatar , Doha

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