



Consulting and Training | Reach New Heights

Course Name

تطوير إدارة الأغذية والمشروبات في الفنادق

Sector Name

دورات 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



تطوير إدارة الأغذية والمشروبات في الفنادق

Course Introduction

يسعى هذا البرنامج التدريبي لتأهيل فرق الإدارة والتشغيل في أقسام الأغذية والمشروبات داخل الفنادق على أحدث الممارسات والأساليب الإدارية والعملية التي تضمن تقديم خدمة راقية تلبي توقعات النزلاء، وتحقيق أعلى مستويات الكفاءة التشغيلية.

يركز البرنامج على تطوير نظم التشغيل والإشراف على جودة الطعام والشراب، إدارة فرق العمل، تحسين القوائم والخدمة، ومراقبة التكلفة، مع تعزيز مهارات التنسيق الداخلي بين قسم إدارة الأغذية والمشروبات وباقي أقسام الفندق.

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](#)



تطوير إدارة الأغذية والمشروبات في الفنادق

Target Audience

- ✓ مدراء قسم الأغذية والمشروبات في الفنادق
- ✓ مشرفو التشغيل والرقابة في مطاعم الفنادق
- ✓ الشيف التنفيذي ومساعدوه
- ✓ مسؤولو الجودة والسلامة الغذائية

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](#)



تطوير إدارة الأغذية والمشروبات في الفنادق

Learning Objectives

- ✓ إدارة قسم الأغذية والمشروبات بكفاءة عالية
- ✓ تطوير نظام تشغيل يومي دقيق ومنظم
- ✓ إعداد قوائم متوازنة تتماشى مع هوية الفندق واحتياجات النزلاء
- ✓ ضبط تكاليف التشغيل وتحقيق الربحية دون التأثير على الجودة
- ✓ تطبيق معايير الجودة والسلامة في إعداد وتقديم الطعام
- ✓ إدارة فريق عمل متعدد الوظائف باحترافية
- ✓ التنسيق بين المطاعم وخدمة الغرف والفعاليات
- ✓ استخدام مؤشرات الأداء لتحسين النتائج التشغيلية

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](#)



تطوير إدارة الأغذية والمشروبات في الفنادق

Course Outline

✓ DAY 01

تشغيل وإدارة قسم الأغذية والمشروبات

- ✓ الهيكل التنظيمي لقسم الأغذية والمشروبات وتوزيع المسؤوليات
- ✓ إعداد خطة تشغيل يومية وأسبوعية للمطاعم وخدمة الغرف
- ✓ متابعة تدفق العمل بين الطهارة، الخدمة، ومستودع المواد
- ✓ تحديد توقيت الخدمة ونقاط الزحام والتحكم فيها
- ✓ نظام الطلبات والتحضيرات المسبقة
- ✓ التنسيق بين مطاعم الفندق وخدمة الغرف

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](#)



تطوير إدارة الأغذية والمشروبات في الفنادق

Course Outline

✓ Day 02

إدارة التكلفة وتحقيق الكفاءة التشغيلية

- ✓ تحليل تكاليف المواد الخام وتحديث قوائم الأسعار
- ✓ متابعة الفاقد والهدر اليومي وتقليله
- ✓ تصميم عروض ترويجية موجهة لزيادة المبيعات
- ✓ في الرقابة والتحليل POS استخدام أنظمة
- ✓ إعداد تقارير مالية دورية لقسم الأغذية والمشروبات

تطوير جودة الخدمة والتنسيق مع الأقسام الأخرى

- ✓ تطوير مهارات مقدمي الخدمة ومشرفي القاعة
- ✓ التنسيق مع قسم الفعاليات في تجهيز البوفيهات
- ✓ التعاون مع التدبير الفندقي في طلبات الغرف
- ✓ ربط ملاحظات الضيوف بتحديث الإجراءات التشغيلية
- ✓ تنظيم جولات إشراف داخلية بشكل دوري
- ✓ مراقبة مستوى الجودة والتأكد من التزام الفريق بالمعايير
- ✓ وسلامة الغذاء في جميع المراحل HACCP تطبيق نظم
- ✓ تحليل الأداء وتوثيق الملاحظات اليومية
- ✓ التعامل مع شكاوى الضيوف في وقت الخدمة
- ✓ الرقابة على المظهر العام والسلوك المهني للموظفين
- ✓ تنفيذ خطط تحفيز للموظفين لرفع الأداء

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](#)

ROOST

تطوير إدارة الأغذية والمشروبات في الفنادق

Course Outline

✓ Day 03

التحول الرقمي وتطوير الأداء المستدام

- ✓ تطبيقات التكنولوجيا في إدارة الأغذية والمشروبات بالفنادق
- ✓ تطوير خدمة الطلبات الرقمية داخل المطاعم والغرف
- ✓ تتبع الطلبات وملاحظات الضيوف إلكترونياً
- ✓ استخدام البيانات لتحليل الأصناف والمبيعات
- ✓ تصميم تجربة طعام رقمية جذابة
- ✓ التحول نحو تقديم وجبات صحية وخيارات مستدامة
- ✓ تطوير نموذج متابعة داخلي لتقييم الأداء الأسبوعي
- ✓ إعداد تقارير أداء وتوصيات تطوير واقعية

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](#)



تطوير إدارة الأغذية والمشروبات في الفنادق

Confirmed Sessions

FROM	TO	DURATION	FEES	LOCATION
Nov. 30, 2026	Dec. 2, 2026	3 days	5950.00 \$	switzerland , Geneva
Jan. 24, 2027	Jan. 26, 2027	3 days	3250.00 \$	KSA , Riyadh
May 24, 2027	May 26, 2027	3 days	3250.00 \$	UAE , Abu Dhabi
July 12, 2027	July 14, 2027	3 days	3250.00 \$	UAE , Dubai

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 •

