



Consulting and Training | Reach New Heights

Course Name

تقنيات إدارة الطعام والمشروبات في الفنادق

Sector Name

دورات الضيافة والفنادق

Document Type

Generated by Boostlab

[Click Here To Visit Course](#)

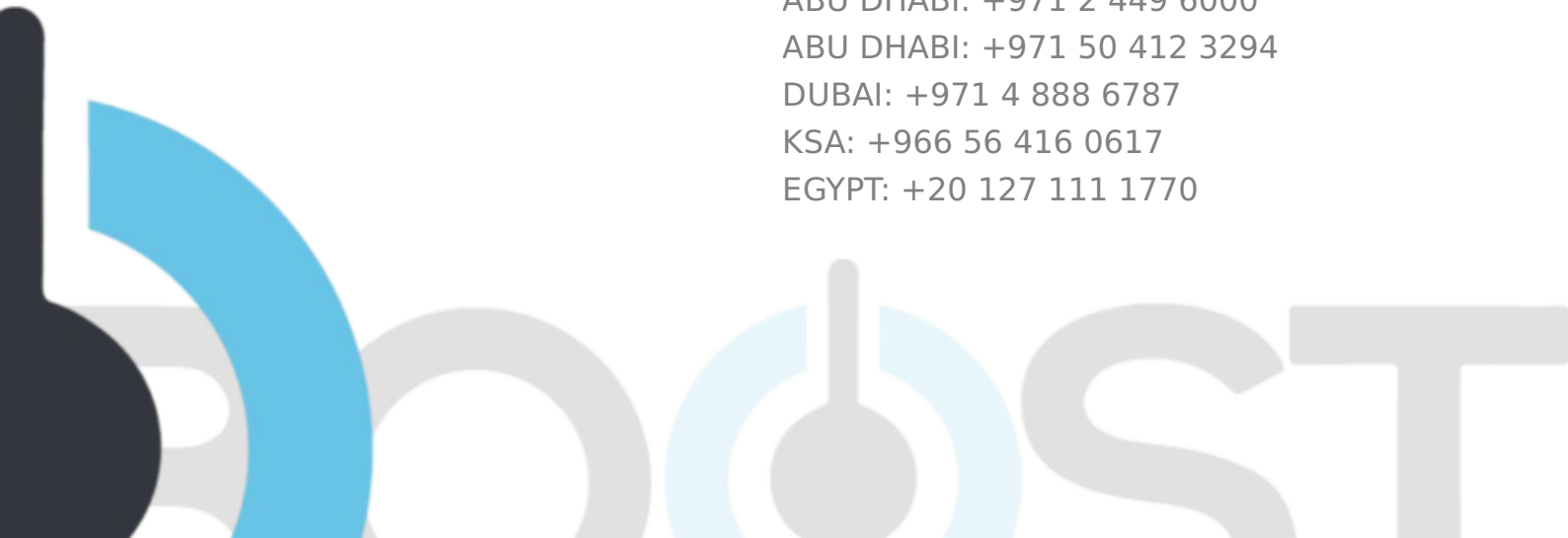
ABU DHABI: +971 2 449 6000

ABU DHABI: +971 50 412 3294

DUBAI: +971 4 888 6787

KSA: +966 56 416 0617

EGYPT: +20 127 111 1770



تقنيات إدارة الطعام والمشروبات في الفنادق

Course Introduction

هذا البرنامج التدريبي المتخصص لتأهيل الكوادر الفندقية على "بوست" تقدم شركة أحدث تقنيات وأساليب إدارة قطاع الطعام والمشروبات

يركز البرنامج على تطوير القدرات التشغيلية والإدارية لمشرفي ومديري الأغذية والمشروبات، من خلال استعراض أحدث الأساليب التكنولوجية، وأفضل الممارسات، في إدارة المطابخ، تنظيم الطاقم، التحكم في التكاليف، ضمان سلامة الأغذية وتحسين تجربة الضيف داخل المطاعم أو من خلال خدمة 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 Visit Course](#)



تقنيات إدارة الطعام والمشروبات في الفنادق

Target Audience

- ✓ مدراء ومشرفو الأغذية والمشروبات في الفنادق
- ✓ الطهاة التنفيذيون وفرق المطبخ
- ✓ مسؤولو الجودة التشغيلية في الضيافة
- ✓ موظفو خدمة الغرف والمطاعم الفندقية
- ✓ كل من يطمح لتطوير مهاراته في إدارة قطاع الأغذية والمشروبات

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](#)



تقنيات إدارة الطعام والمشروبات في الفنادق

Learning Objectives

- ✓ فهم دورة التشغيل الكاملة لخدمات الطعام والمشروبات داخل الفندق
- ✓ استخدام الأدوات التقنية الحديثة في تنظيم وإدارة الخدمة
- ✓ ضمان جودة الأغذية وسلامتها وفق المعايير العالمية
- ✓ التحكم في التكاليف والهدر دون التأثير على الجودة
- ✓ تحسين تجربة الضيف داخل المطعم أو خدمة الغرف
- ✓ تنظيم العمليات بين المطبخ، الطاقم، والإدارة بفعالية
- ✓ تدريب وتوجيه فرق العمل ضمن بيئة احترافية
- ✓ قياس الأداء والتطوير المستمر للخدمات 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](#)



تقنيات إدارة الطعام والمشروبات في الفنادق

Course Outline

✓ DAY 01

تشغيل قطاع الطعام والمشروبات في السياق الفندقي

- ✓ مكونات منظومة خدمة ضيافة الطعام داخل الفندق
- ✓ العلاقة بين المطبخ والمطعم وخدمة الغرف
- ✓ دورة التشغيل اليومية في الأغذية والمشروبات
- ✓ الفرق بين خدمة البوفيه، الطلب الفردي، والولائم

تعزيز الكفاءة في إدارة خدمات الطعام

- ✓ التحكم في سرعة التحضير وجودة التقديم
- ✓ أساليب التواصل بين الطهاة والفريق الأمامي
- ✓ التعامل مع طلبات الضيوف الخاصة
- ✓ إعداد جداول التشغيل الأسبوعية
- ✓ الربط بين رضا النزيل وكفاءة الخدمة 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 vist Course](#)



تقنيات إدارة الطعام والمشروبات في الفنادق

Course Outline

✓ Day 02

استخدام التكنولوجيا في إدارة الأغذية والمشروبات

- ✓ الخاصة بالمطاعم (POS) أنظمة نقاط البيع
- ✓ الربط بين الطلبات والمطبخ رقميًا
- ✓ تتبع المخزون الغذائي إلكترونيًا
- ✓ الحجز المسبق للطاولات من خلال التطبيقات
- ✓ استخدام التحليلات لتحسين الأداء وتوقع الطلب

تعزيز الجودة والسلامة في الخدمة

- ✓ (HACCP) المعايير العالمية لسلامة الأغذية
- ✓ تخزين المواد الخام وحفظها وفق الاشتراطات
- ✓ تدريب العاملين على النظافة والمناولة الآمنة
- ✓ التفتيش الداخلي ومراقبة الجودة
- ✓ إدارة شكاوى الأغذية بشكل احترافي

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](#)



تقنيات إدارة الطعام والمشروبات في الفنادق

Course Outline

✓ Day 03

تخطيط قوائم الطعام والتكلفة التشغيلية

- ✓ مبادئ تصميم قوائم طعام متوازنة ومربحة
- ✓ التوازن بين التنوع، التكلفة، والذوق العام
- ✓ تحليل تكلفة كل صنف وربحيته
- ✓ تحديد الأسعار دون التأثير على الجودة
- ✓ تعديل القوائم بناءً على المواسم أو الأحداث
- ✓ مراعاة الأنظمة الغذائية والاختيارات الصحية
- ✓ تقييم مبيعات الأصناف وتحديثها
- ✓ إعداد عروض ترويجية موسمية داخل المطعم
- ✓ التعاون بين الشيف والإدارة التجارية
- ✓ الاستفادة من التغذية الراجعة لتحديث 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](#)



تقنيات إدارة الطعام والمشروبات في الفنادق

Course Outline

✓ Day 04

إدارة فرق العمل داخل المطابخ والمطاعم

- ✓ توزيع الأدوار بوضوح بين الطهاة والخدمة
- ✓ تنظيم التوريدات لضمان استمرارية الجودة
- ✓ تحفيز الموظفين على الابتكار والالتزام
- ✓ التعامل مع الضغط أثناء الذروة باحتراف

تحسين تجربة الضيف في خدمة الطعام

- ✓ الاهتمام بالتفاصيل في التقديم والإخراج البصري
- ✓ مهارات الترحيب والتفاعل من طاقم الخدمة
- ✓ التوصية المخصصة بالأطباق حسب نوع الضيف
- ✓ التعامل مع الملاحظات أثناء تقديم الخدمة
- ✓ تقديم تجربة استثنائية في الإفطار، الغداء، والعشاء

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](#)



تقنيات إدارة الطعام والمشروبات في الفنادق

Course Outline

✓ Day 05

تصميم خطة تطوير قطاع الأغذية والمشروبات

- ✓ تقييم الوضع الحالي بناءً على مؤشرات الأداء
- ✓ تصميم خطة تطوير قائمة على البيانات والتحليلات
- ✓ تحديث أنظمة التشغيل الداخلية وربطها بالتقنية
- ✓ اقتراح خطط تدريبية موجهة للكوادر
- ✓ تعزيز التعاون بين المطاعم وباقي أقسام الفندق
- ✓ تطوير نماذج التقارير اليومية والأسبوعية
- ✓ في المطاعم Upselling تحديد فرص البيع الإضافي
- ✓ إنشاء جدول مراجعة دورية لقوائم الطعام
- ✓ وضع آليات للابتكار المستمر في التقديم والخدمة

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](#)



تقنيات إدارة الطعام والمشروبات في الفنادق

Confirmed Sessions

FROM	TO	DURATION	FEES	LOCATION
Sept. 28, 2026	Oct. 2, 2026	5 days	4950.00 \$	England , London
Jan. 4, 2027	Jan. 8, 2027	5 days	4250.00 \$	UAE , Abu Dhabi
Jan. 31, 2027	Feb. 4, 2027	5 days	4250.00 \$	Bahrain , Manama
May 10, 2027	May 14, 2027	5 days	4250.00 \$	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 •

