BLACKBIRD FOR TRAINING

دورة خدمات تقديم الطعام

17 – 21 مايو 2027

روما (إيطاليا)

UK Traininig

PARTNER

www.blackbird-training.com

BLACKBIRD FOR TRAINING

دورة خدمات تقديم الطعام

المرجع: 146601_3254123 **التاريخ:** 17 – 21 مايو 2027 **المكان:** روما (إيطاليا) **الرسوم:** GBP 5900

مقدمة

تم تصميم هذه الدورة الشاملة لتزويدك بالمهارات والمعرفة الأساسية التي تحتاجها للتفوق في مجال خدمات التموين. سواء كنت محترفاً متمرساً ترغب في تعزيز خبراتك أو مبتدئاً مهتماً بالطبخ والضيافة، ستوفر لك هذه الدورة أساساً قوياً لتحقيق النجاح في أعمال التموين. خلال هذه الدورة، ستتعلم فن تحضير وتقديم الأطباق الشهية، وفهم احتياجات العملاء، وإدارة الفعاليات، وضمان تقديم خدمة لا تشوبها شائبة.

بنهاية هذه الدورة، ستتمكن من فهم لوجستيات التموين، تخطيط قوائم الطعام، إدارة الفعاليات، وتقديم خدمة عملاء ممتازة، مع الالتزام بمعايير سلامة الغذاء. ستعدك هذه الدورة لتقديم خدمات التموين عالية الجودة في بيئات متعددة، من الفعاليات التجارية إلى حفلات الزفاف، والمناسبات الاجتماعية، وغيرها.

أهداف الدورة

الأهداف الرئيسية لهذه الدورة التدريبية في التموين هي التأكد من أن المشاركين يحصلون على فهماً قوياً ومعرفة عملية لصناعة التموين. عند إتمام الدورة، ستكون قادراً على:

- فهم أساسيات خدمات التموين: يشمل ذلك اتقان أساسيات تحضير الطعام، وتقديمه، وخدمته لتلبية احتياجات العملاء المتنوعة.
- اكتساب المعرفة حول الأطباق المختلفة وتقنيات تخطيط القوائم: تعرف على الأطعمة المحلية والعالمية لتلبية تفضيلات العملاء المختلفة ومتطلباتهم الغذائية.
- اكتساب الخبرة في إدارة الفعاليات ولوجستيات التموين: تعلم كيفية إدارة وتنسيق خدمات التموين بشكل فعال، من التخطيط إلى التنفيذ، لضمان سير العمل بسلاسة.
- تطوير مهارات الاتصال وخدمة العملاء: قدم خدمة استثنائية وبناء علاقات قوية مع العملاء من خلال الاتصال الفعال واستراتيجيات التموين.
- تعلم قواعد سلامة الغذاء والممارسات الصحية: فهم كيفية الحفاظ على معايير عالية من النظافة والسلامة في بيئة التموين.
- استكشاف استراتيجيات التسويق وتطوير الأعمال: اكتشاف كيفية تنمية أعمال التموين باستخدام استراتيجيات تسويقية وتطوير أعمال فعالة.
- تعزيز الإبداع في تصميم القوائم وتجارب الطعام الفريدة: تميز في السوق التنافسي من خلال تقديم خيارات تموين مبتكرة وشخصية.

UK Traininig PARTNER

- تنفيذ أفضل الممارسات في إدارة التموين: فهم تقنيات إدارة التموين وتطبيق المعايير الصناعية لضمان الاحترافية والكفاءة في كل عملية تموين.

محاور الدورة

اليوم 1: مقدمة في خدمات التموين

- نظرة عامة على صناعة التموين: احصل على فهم حول الاتجاهات والفرص داخل صناعة خدمات التموين.
- فهم الأنواع المختلفة من خدمات التموين: تعلم عن أنواع خدمات التموين المختلفة، مثل الفعاليات التجارية، حفلات الزفاف، والمناسبات الاجتماعية.
- دور مقدم خدمات التموين: استكشف تعريف التموين، المسؤوليات، والمهارات المطلوبة للنجاح في هذا المجال.
- مقدمة حول سلامة الغذاء ومعايير النظافة في التموين: تعرف على ممارسات سلامة الغذاء الأساسية والمعايير القانونية.
- إعداد مكان عمل تموين احترافي: تعلم كيفية إعداد بيئة عمل منظمة وفعالة لعمليات التموين.

اليوم 2: تخطيط القوائم وتحضير الطعام

- تقنيات تخطيط القوائم: تعلم كيفية إنشاء قوائم طعام تعكس تفضيلات العملاء، ومتطلباتهم الغذائية، والمكونات الموسمية.
- استكشاف الأطباق المختلفة والمأكولات الشعبية: تعرف على الأطعمة المحلية والأطباق العالمية لتوسيع عروضك.
- مصادر المكونات عالية الجودة والعمل مع الموردين: اكتشاف أفضل الممارسات في الحصول على المكونات عالية الجودة وإدارة علاقات الموردين.
- تحضير الطعام وطرق الطهي للفعاليات الكبيرة: احصل على تجربة عملية في تحضير الأطباق لمجموعات كبيرة.
- التقديم والتزيين لتعزيز الجاذبية البصرية: تعلم كيفية تقديم الأطباق بشكل جميل لتعزيز تجربة الطعام.

اليوم 3: إدارة الفعاليات ولوجستيات التموين

- تخطيط وتنظيم فعاليات التموين: اتقن فن تخطيط وتنفيذ الفعاليات الناجحة، من الفكرة إلى التنفيذ.
- فهم الجداول الزمنية للفعاليات والتنسيق مع العملاء: تعلم كيفية محاذاة جداول الفعاليات مع توقعات العملاء وضمان التنفيذ السلس.
- إدارة الموظفين والأدوار أثناء الفعاليات: تعلم كيفية توزيع المسؤوليات والإشراف على موظفي الفعالية لضمان سير العمل بشكل جيد.
- التعامل مع معدات التموين ولوجستيات النقل: تعرف على كيفية إدارة لوجستيات التموين والنقل للمعدات.
- التعامل مع التحديات والمواقف غير المتوقعة: تعلم كيفية التغلب على العقبات والتكيف مع التغيرات بشكل فعال.

اليوم 4: خدمة العملاء والاتصال

- أهمية خدمة العملاء الاستثنائية في التموين: فهم كيف تساهم الخدمة الممتازة في رضا العملاء ونجاح الأعمال.
- التواصل الفعال مع العملاء، الضيوف، وأعضاء الفريق: تعلم كيفية الحفاظ على التواصل الواضح على جميع المستويات لضمان التوافق.
- التعامل مع الطلبات الخاصة وإدارة توقعات العملاء: تطوير استراتيجيات لتلبية احتياجات العملاء مع إدارة توقعاتهم.
- حل النزاعات والتعامل مع المواقف الصعبة بروح مرنة: تعلم تقنيات التعامل مع المواقف الصعبة باحتراف.
- بناء علاقات طويلة الأمد مع العملاء لأعمال متكررة: اكتشاف كيفية تحويل العملاء المؤقتين إلى علاقات طويلة الأمد.

اليوم 5: تطوير الأعمال والتسويق

- استراتيجيات التسويق لأعمال التموين: تعلم كيفية الترويج لخدماتك على الإنترنت وخارجها لجذب العملاء.
- التسعير والتكلفة لخدمات التموين: فهم كيفية تحديد أسعار خدماتك بناءً على التكاليف وطلب السوق.
- إنشاء مقترحات تموين وعقود جذابة: تعلم كيفية صياغة مقترحات تجذب العملاء وتأمين الأعمال.
- توسيع وتنمية عمل التموين الخاص بك: استكشف استراتيجيات نمو أعمال التموين والوصول إلى أسواق جديدة.
- استكشاف أسواق متخصصة وفرص تموين فريدة: تعلم كيفية الوصول إلى أسواق تموين متخصصة، من قوائم الطعام الخاصة بالأنظمة الغذائية إلى الفعاليات الفاخرة.

لماذا يجب عليك حضور هذه الدورة؟ الايجابيات والسلبيات!

حضور هذه الدورة في خدمات التموين يقدم مجموعة من الفوائد للمحترفين الطموحين وذوي الخبرة على حد سواء:

- تعلم كيفية إدارة أعمال التموين: احصل على الخبرة في إدارة التموين وتعلم كيفية إدارة عمل تموين بشكل فعال، من اللوجستيات إلى علاقات العملاء.
- اتقن المهارات الأساسية للنجاح: تعلم المهارات الأساسية في تحضير الطعام، إدارة الفعاليات، و خدمات الطعام والشراب، مما يمكنك من التفوق في صناعة التموين.
- بناء قاعدة عملاء قوية: طور مهارات خدمة العملاء والاتصال التي تساعدك على بناء قاعدة عملاء مخلصة وتوسيع عملك.
- ابق في طليعة الاتجاهات الصناعية: كن على اطلاع دائم بأحدث الاتجاهات في خدمات التموين، بما في ذلك الأطعمة المحلية والأطباق العالمية، واستراتيجيات التموين المبتكرة.
- تنمية أعمال التموين الخاصة بك: فهم كيفية تنفيذ استراتيجيات التسويق الفعالة وتنمية عملك من خلال استراتيجيات محددة.

الخاتمة

هذه الدورة الشاملة في خدمات التموين هي بوابتك لتحقيق النجاح في صناعة التموين. سواء كنت جديداً في هذا المجال أو ترغب في تعزيز خبراتك، ستوفر لك هذه الدورة الأدوات والمعرفة اللازمة لإدارة وتنمية أعمال التموين الخاصة بك بشكل فعال. من اتقان لوجستيات التموين وتخطيط القوائم إلى تقديم خدمة استثنائية وتنفيذ أفضل ممارسات إدارة التموين، ستتعلم كل ما تحتاجه للتفوق في هذه الصناعة الديناميكية.

انضم إلينا اليوم لتكتسب المؤهلات والمهارات اللازمة لتحقيق النجاح في عالم خدمات التموين.