BLACKBIRD FOR TRAINING

إتقان أساسيات خدمات الطعام: من التخطيط إلى التنفيذ

29 نوفمبر – 10 ديسمبر 2026

عمّان (الأردن)

إتقان أساسيات خدمات الطعام: من التخطيط إلى التنفيذ

المرجع: 313900_3254573 **التاريخ:** 29 نوفمبر – 10 ديسمبر 2026 **المكان:** عمان (الأردن) **الرسوم:** GBP 8800

مقدمة

تعد خدمات التموين من العناصر الأساسية في صناعة الفعاليات، حيث تلعب دورًا كبيرًا في نجاح أي حدث. في هذا الكورس الممتد على مدار أسبوعين، سيتعلم المشاركون كيفية إتقان أساسيات التموين من خلال فهم جميع جوانب صناعة التموين، بدءًا من التخطيط السليم للقوائم وصولاً إلى تنفيذ خدمات التموين بأعلى جودة في مختلف الفعاليات. هذا الكورس مصمم لتزويدك بالمعرفة والمهارات الضرورية التي ستساعدك على التميز في إدارة خدمات التموين، سواء كانت تموين فعاليات خاصة أو تموين فعاليات الشركات.

أهداف الدورة

بنهاية هذه الدورة، سيكون المشاركون قد اكتسبوا المهارات والمعرفة التالية:

- فهم المكونات الأساسية لصناعة التموين ودور مقدمي خدمات التموين في إدارة الفعاليات.
- تطوير مهارات التخطيط للقوائم، وفهم المتطلبات الغذائية ومعايير سلامة الطعام.
- اكتساب الخبرة في إدارة العمليات داخل المطبخ، تنسيق فرق العمل، وتنظيم اللوجستيات الخاصة بالفعاليات.
- تعلم تقنيات التواصل الفعّال لفهم احتياجات وتفضيلات العملاء.
- تطبيق أفضل ممارسات التموين المستدام لتقليل التأثير البيئي.

BLACKBIRD FOR TRAINING

محاور الدورة

اليوم الأول: مقدمة في صناعة التموين

- نظرة عامة على خدمات التموين وأهميتها في إدارة الفعاليات.
- دور مقدمي خدمات التموين في أنواع مختلفة من الفعاليات.
- المكونات الرئيسية لعمليات التموين.
- أهمية فهم احتياجات العملاء ومتطلبات الفعالية.
- تطوير فهم أساسي لمعايير التموين واللوائح المعتمدة.

اليوم الثاني: التخطيط للقوائم والمتطلبات الغذائية

- مبادئ التخطيط للقوائم لفعاليات مختلفة.
- فهم المتطلبات الغذائية مثل: الأطعمة النباتية، الخالية من الجلوتين، الحساسية الغذائية.
- تصميم قوائم اقتصادية مع الحفاظ على التوازن بين التنوع و التغذية.
- التعاون مع الطهاة وفريق المطبخ لإنهاء اختيار العناصر.

اليوم الثالث: سلامة الطعام ومعايير النظافة

- القوانين الأساسية لسلامة الطعام في صناعة التموين.
- ممارسات السلامة في التعامل مع الطعام في بيئة التموين.
- البروتوكولات الصحية للمطابخ ومناطق تحضير الطعام.
- الوقاية من الأمراض المنقولة عبر الطعام والتلوث.
- ضمان التزام فريق العمل والمعايير الصحية للمرافق.

اليوم الرابع: إدارة المطبخ وتنسيق الفريق

- فهم عمليات المطبخ: التنظيم، تدفق العمل، والكفاءة.
- إدارة الفريق المطبخي وتوزيع المهام بشكل فعّال.
- ضمان سلاسة العمليات في المطبخ تحت ضغط عال.
- إدارة الوقت في تحضير الطعام وتسليمه.
- إدارة جداول الموظفين، التدريب، وتقييم الأداء.

اليوم الخامس: التموين لفعاليات الشركات

- الاعتبارات الخاصة لتموين فعاليات الشركات مثل المؤتمرات والاجتماعات.
- تصميم قوائم تموين الشركات والخدمات المقدمة.
- إدارة اللوجستيات والتنسيق لفعاليات الشركات الكبرى.
- تجهيز المساحات البروتوكولية وتقديم الخدمات.

اليوم السادس: التموين للفعاليات الاجتماعية الخاصة

- الفروق بين تموين فعاليات الشركات و التموين الخاص بالاحتفالات.
- التخطيط للقوائم وخدمات التموين للزفاف والحفلات.
- التواصل مع العملاء وتخصيص الخدمة.
- ديكور الفعاليات الخاصة وتقديم الطعام بشكل مبتكر.

اليوم السابع: اللوجستيات وتنسيق الفعاليات

- التخطيط للوجستيات الفعالية من التحضير إلى التنظيف.
- تنسيق الجداول الزمنية للفعاليات.
- تنسيق الموظفين أثناء الفعالية: الخدم، الطهاة، والفريق الداعم.
- نقل الطعام وتقديمه في الموقع.
- إجراءات التنظيف والتفكيك بعد الفعالية.

اليوم الثامن: إدارة الميزانية والسيطرة على التكاليف

- فهم عملية إعداد الميزانية لخدمات التموين.
- تقدير التكاليف لأنواع الفعاليات المختلفة.
- إدارة تكاليف الطعام والمشروبات بفعالية.
- تتبع النفقات وضمان الربحية.
- التقارير المالية وتحليل التكلفة لشركات التموين.

اليوم التاسع: التميز في خدمة العملاء في مجال التموين

- المبادئ الأساسية لخدمة العملاء المتميزة في خدمات التموين.
- التواصل الفعّال مع العملاء قبل، أثناء، وبعد الحدث.
- التعامل مع التعليقات والشكاوى بطريقة احترافية.
- ضمان تقديم خدمة عالية الجودة طوال الفعالية.
- الحفاظ على علاقات العملاء وتعزيز العمل المتكرر.

اليوم العاشر: ممارسات التموين المستدام والصديقة للبيئة

- أهمية الاستدامة في مجال التموين.
- أفضل الممارسات لتقليل إهدار الطعام وإدارة الموارد.
- تطبيق خيارات التغليف والخدمات الصديقة للبيئة.
- اختيار المكونات المستدامة والمنتجات المحلية.
- بناء نموذج تجاري مستدام في مجال التموين.

لماذا يجب عليك حضور هذه الدورة؟ الايجابيات والسلبيات!

- تعلم كيفية تنفيذ أفضل تقنيات إدارة خدمات التموين في جميع الفعاليات.
- اكتساب مهارات التخطيط والتنفيذ للقوائم والتأكد من سلامة الطعام وفقًا لأعلى المعايير.
- تطوير قدراتك في إدارة المطبخ وتنظيم فرق العمل بفعالية.
- التمكن من التعامل مع فعاليات مختلفة، من التموين للفعاليات الاجتماعية إلى تموين الشركات.
- الاستفادة من أفضل ممارسات التموين المستدام بما يقلل من تأثيرك البيئي.

الخاتمة

اختتم هذه الدورة لتصبح أحد المحترفين في مجال التموين، بما يوفر لك فرصًا رائعة في عالم الفعاليات. ستتعلم من أفضل الممارسات والتقنيات الحديثة التي ستجعل خدمات التموين الخاصة بك لا مثيل لها. لا تفوت فرصة الاستفادة من التدريب المهني في إدارة خدمات التموين، وابدأ رحلتك نحو تقديم أفضل خدمات التموين بأعلى المعايير.