

دورة خدمات تقديم الطعام

UK Traininig

**PARTNER**



## دورة خدمات تقديم الطعام

### مقدمة

هذا البرنامج الشامل مصمم لتزويدك بالمهارات والمعرفة الأساسية للتميز في خدمات التهووين. سواء كنت محترفاً متبرساً تسعى لتعزيز خبرتك، أو مبتدئاً يهتلك شغفاً بالطهي والضيافة، سيوفر لك هذا الكورس أساساً قوياً لتحقيق النجاح في عالم التهووين. على مدار هذا الكورس، ستتعلم فنون إعداد وتقديم الأطباق اللذيذة، وفهم احتياجات العملاء، وإدارة الفعاليات، وضمان خدمة لا تشوبها شائبة.

### أهداف الدورة

- فهم أساسيات خدمات التهووين: يشمل ذلك تحضير الطعام، والعرض، والخدمة.
- اكتساب المعرفة بأنواع الأطعمة وتقنيات تخطيط القوائم: من خلال التعرف على الأنظمة المحلية والعالمية.
- تطوير الخبرة في إدارة الفعاليات واللوجستيات الخاصة بالتهووين: مما يسهم في تسهيل كيفية إدارة أعمال التهووين.
- تنمية مهارات التواصل وخدمة العملاء: لتلبية احتياجات العملاء المتنوعة.
- التعرف على لوائح السلامة الغذائية وممارسات النظافة: لضمان توفير خدمات الطعام والمشروبات بأمان.
- استكشاف استراتيجيات التسويق وتطوير الأعمال: في قطاع خدمات التهووين.
- تعزيز الإبداع في تصميم القوائم وتجارب تناول الطعام الفريدة.
- تنفيذ أفضل الممارسات لضمان الكفاءة والاحترافية في عمليات التهووين.

### محاور الدورة

#### اليوم الأول: مقدمة في خدمات التهووين

- نظرة عامة على صناعة التهووين: بما في ذلك الاتجاهات والفرص المتاحة.
- فهم الأنواع المختلفة من خدمات التهووين: مثل التهووين الموسمي، والاجتماعي، وحفلات الزفاف.
- دور مقدم خدمات التهووين: والمسؤوليات والمهارات المطلوبة.
- مقدمة عن معايير السلامة الغذائية والنظافة في مجال التهووين.
- إعداد مساحة عمل احترافية لخدمات التهووين.

#### اليوم الثاني: تخطيط القوائم وتحضير الطعام

- تقنيات تخطيط القوائم: تأخذ في الاعتبار تفضيلات العملاء والقيود الغذائية.
- استكشاف أنواع مختلفة من المأكولات وأطباقها الشعبية.
- تأمين مكونات عالية الجودة والتعامل مع الموردين.
- طرق تحضير الطعام والطهي لفعاليات كبيرة.
- التقديم والتزيين لتعزيز الجاذبية البصرية.

#### اليوم الثالث: إدارة الفعاليات واللوجستيات

- تخطيط وتنظيم فعاليات التهووين من البداية للنهاية.
- فهم الجداول الزمنية للفعاليات والتنسيق مع العملاء.
- إدارة الموظفين والندوار خلال الفعاليات.
- التعامل مع معدات التهووين واللوجستيات الخاصة بالنقل.
- التعامل مع التحديات والمواقف غير المتوقعة.

**PARTNER**



### اليوم الرابع: خدمة العملاء والتواصل

- أهمية الخدمة الاستثنائية للعملاء في خدمات التموين.
- التواصل الفعّال مع العملاء، والضيوف، وأعضاء الفريق.
- التعامل مع الطلبات الخاصة وإدارة توقعات العملاء.
- حل النزاعات والتعامل مع المواقف الصعبة برشاقة.
- بناء علاقات طويلة الأمد مع العملاء لتحقيق أعمال متكررة.

### اليوم الخامس: تطوير الأعمال والتسويق

- استراتيجيات التسويق لعمل خدمات التموين: بما في ذلك الأساليب عبر الإنترنت وخارجها.
- اعتبارات التسعير والتكاليف لخدمات التموين.
- إنشاء مقترحات وعقود جذابة لخدمات التموين.
- توسيع نطاق العمل في خدمات التموين.
- استكشاف الأسواق المتخصصة والفرص الفريدة في خدمات التموين.

انضم إلينا في هذا الكورس الشامل للحصول على شهادات تأهيل في خدمات التموين، وتعلّم كيفية إدارة أعمال التموين بكفاءة واحترافية.

UK Training  
**PARTNER**



## Blackbird Training Clients



UK Training  
**PARTNER**



## البرامج التدريبية

إدارة المشافي  
القطاع العام  
ورشات عمل خاصة  
النفط والغاز  
هندسة الاتصالات  
تكنولوجيا المعلومات  
الصحة والسلامة  
القانون وإدارة العقود  
الجهازك و السلامة  
الطيران والصلاح الجوية  
الإدارة العليا

## البرامج التقنية/البرامج الإدارية

المهارات الاحترافية  
الهالية والمحاسبة والهيرانية  
الإعلام والعلاقات العامة  
إدارة المشاريع  
الهوراد البشرية  
تدقيق الحسابات وضمان الجودة  
التسويق والمبيعات وخدمة العملاء  
السكرتارية وإدارة المكاتب  
سلسلة التوريد والخدمات اللوجستية  
الإدارة والقيادة  
الرشاقة والارتقاء



BLACKBIRD  
FOR TRAINING



International House 185 Tower Bridge  
Road London SE1 2UF United Kingdom



+44 7401 1773 35  
+44 7480 775526



Sales@blackbird-training.com



www.blackbird-training.com

UK Training

**PARTNER**

