

إتقان أساسيات خدمات الطعام: من التخطيط إلى التنفيذ

UK Traininig

PARTNER



إتقان أساسيات خدمات الطعام: من التخطيط إلى التنفيذ

مقدمة

تقدم هذه الدورة الشاملة التي تهتد على مدى 10 أيام للمشاركين المعرفة والمهارات الأساسية التي تمكنهم من إتقان أساسيات خدمات الطعام. من خلال فهم المكونات الأساسية لصناعة خدمات الطعام إلى تنفيذ خدمات طعام عالية الجودة لمختلف الفعاليات، تغطي هذه الدورة جميع جوانب إدارة خدمات الطعام الناجحة.

أهداف الدورة

بنهاية هذه الدورة، سيكون المشاركون قادرين على:

- فهم المكونات الأساسية لصناعة خدمات الطعام ودور مقدمي الخدمات في إدارة الفعاليات.
- تطوير المهارات في تخطيط القوائم الغذائية، ومتطلبات النظام الغذائي، ومعايير سلامة الغذاء.
- اكتساب الخبرة في إدارة عمليات المطبخ، تنسيق العمل بين الموظفين، واللوجستيات الخاصة بالفعاليات.
- تعلم تقنيات الاتصال الفعالة لفهم تفضيلات واحتياجات العملاء.
- تطبيق أفضل الممارسات في تقديم خدمات طعام مستدامة وصديقة للبيئة لتقليل الأثر البيئي.

محاور الدورة

اليوم الأول: مقدمة في صناعة خدمات الطعام

- نظرة عامة على صناعة خدمات الطعام وأهميتها في إدارة الفعاليات.
- دور مقدمي خدمات الطعام في أنواع مختلفة من الفعاليات.
- المكونات الأساسية لعمليات خدمات الطعام.
- أهمية فهم احتياجات العملاء ومتطلبات الفعالية.
- تطوير فهم أساسي للمعايير واللوائح الخاصة بخدمات الطعام.

اليوم الثاني: تخطيط القوائم الغذائية والمتطلبات الغذائية

- مبادئ تخطيط القوائم الغذائية للفعاليات المختلفة.
- فهم المتطلبات الغذائية والتفضيلات مثل: نباتي، خالي من الغلوتين، الحساسية.
- تصهيب قوائم غذائية اقتصادية.
- التوازن بين التنوع والتغذية والعرض في القوائم.
- التعاون مع الطهاة وموظفي المطبخ لتحديد العناصر النهائية للقائمة.

اليوم الثالث: معايير سلامة الغذاء والنظافة

- اللوائح والمعايير الرئيسية لسلامة الغذاء في صناعة خدمات الطعام.
- ممارسات التعامل الآمن مع الطعام في بيئة خدمات الطعام.
- بروتوكولات التعقيم للمطابخ ومناطق إعداد الطعام.
- منع الأمراض المنقولة عن طريق الطعام والتلوث.
- ضمان الامتثال لمعايير النظافة لكل من الموظفين والمرافق.

اليوم الرابع: إدارة الموظفين وتنسيق العمل بين الموظفين

PARTNER



- فهم عمليات المطبخ: التنظيم والتدفق والكفاءة.
- إدارة موظفي المطبخ وتفويض المهام بشكل فعال.
- ضمان سير عمليات المطبخ بسلاسة في ظل الظروف ذات الضغط العالي.
- إدارة الوقت لتحضير الطعام وتقديمه.
- التعامل مع جدولة الموظفين، التدريب، وإدارة النداء.

اليوم الخامس: تقديم الطعام للفعاليات الشركات

- اعتبارات خاصة لخدمات الطعام للفعاليات الشركات.
- تصميم القوائم والخدمات للفعاليات الشركات مثل المؤتمرات، الاجتماعات.
- إدارة اللوجستيات وتنسيق الفعاليات الشركات على نطاق واسع.
- إعداد أماكن الفعاليات وبروتوكولات الخدمة.
- ضمان تقديم خدمة عالية الجودة ورضا العملاء.

اليوم السادس: تقديم الطعام للفعاليات الاجتماعية والخاصة

- الاختلافات بين خدمات الطعام للفعاليات الشركات والفعاليات الخاصة.
- تخطيط القوائم وأنهاج الخدمة للعراس، الحفلات، والفعاليات الاجتماعية.
- التواصل مع العملاء والتخصيص للفعاليات الخاصة.
- ديكور الفعاليات والعرض للفعاليات الاجتماعية.
- إدارة التوقعات وضمان لهمة شخصية في الخدمة.

اليوم السابع: اللوجستيات وتنسيق الفعاليات

- تخطيط لوجستيات الفعالية ون الإعداد إلى التنظيف.
- إدارة جداول الفعاليات والمواعيد.
- تنسيق العمل بين الموظفين أثناء الفعالية: الخوادم، الطهاة، وموظفي الدعم.
- نقل وتقديم الطعام في الموقع.
- إجراءات التنظيف بعد الفعالية.

اليوم الثامن: إدارة الميزانية والسيطرة على التكاليف

- فهم عملية إعداد الميزانية لخدمات الطعام.
- تقدير التكاليف للفعاليات المختلفة.
- إدارة تكاليف الطعام والشراب بشكل فعال.
- تتبع النفقات وضمان الربحية.
- إعداد التقارير المالية وتحليل التكاليف لخدمات الطعام.

اليوم التاسع: التميز في خدمة العملاء في خدمات الطعام

- المبادئ الأساسية للخدمة الممتازة في خدمات الطعام.
- التواصل الفعال مع العملاء قبل وأثناء وبعد الفعالية.
- التعامل مع ملاحظات العملاء والشكاوى بشكل احترافي.
- ضمان الحفاظ على مستوى عالٍ من الخدمة طوال الفعالية.
- الحفاظ على علاقات العملاء وتحقيق النعمال المتكررة.

اليوم العاشر: مهارات تقديم الطعام المستدامة والصديقة للبيئة

- فهم أهمية الاستدامة في خدمات الطعام.

PARTNER



- أفضل الممارسات لتقليل الفاقد من الطعام وإدارة الموارد.
- تنفيذ خيارات التعبئة والتغليف والخدمات الصديقة للبيئة.
- الحصول على المكونات المستدامة والمحلية.
- بناء نموذج عمل مستدام في خدمات الطعام.

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 والحاسبة والهيرانية
الإعلام والعلاقات العامة
إدارة المشاريع
الهوراد البشرية
تحقيق 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

