

## إدارة الإطعام والمشروبات Food & Beverage Management

40 ساعة تدريبية

عدد الساعات

3 ساعات

مدة الجلسة

### البرنامج موجه إلى

- ✚ مدراء الإطعام في الفنادق
- ✚ مدراء المطاعم
- ✚ الراغبين بالعمل في مجال الإطعام في المنشآت الفندقية والمطاعم الراقية

### الهدف من هذا البرنامج

✚ يؤهل هذا البرنامج المشاركين فيه لاكتساب الخلفية العلمية والمهنية التي تؤهلهم للعمل بنجاح في وظيفة مدير إطعام في المطاعم والمطابخ الفندقية. يشرح الكورس المفاهيم والموضوعات المرتبطة بعملية إدارة الإطعام والتي تتضمن على سبيل المثال : طرق تخطيط وطلب واعداد وتجهيز الأغذية مع الأخذ في الاعتبار حساب الكميات الاقتصادية والالتزام بمعايير جودة الغذاء وتخطيط القوى العاملة في المطبخ أو المطعم وغير ذلك.

- ✚ الإلمام بمفاهيم وتطبيقات إدارة الإطعام
- ✚ الإلمام بمفاهيم وتطبيقات إدارة جودة الغذاء
- ✚ الإلمام بمفاهيم وتطبيقات تخطيط الموارد البشرية في المطاعم والمطابخ.
- ✚ اكتساب القدرة على تخطيط قوائم الطعام **Menus**
- ✚ اكتساب القدرة على حساب الكمية الاقتصادية وحسابات التكاليف للأصناف
- ✚ المحاور التدريبية :
- ✚ مفاهيم إدارة الأغذية وماهيتها
- ✚ النماذج الإدارية لتقديم الخدمة
- ✚ تخطيط الأغذية وتصميم قوائم الطعام **Menus**
- ✚ نظام إنتاج وتوزيع الأغذية وإدارة المواد الخام
- ✚ الإنتاجية والجودة ورضا العميل عن الخدمة
- ✚ القيادة واتخاذ القرارات في إدارة الأغذية
- ✚ إدارة التسويق لأنشطة الأغذية
- ✚ الإدارة المالية لأنشطة الأغذية
- ✚ إدارة الموارد البشرية لأنشطة الأغذية

### المحتوى التدريبي

- 1- مادة علمية
- 2- شهادات مهنية مصدقة من وزارة السياحة
- 3- شهادات دولية معتمدة من TUV النمسا - اختيارية -

### ماذا نقدم

مسمى البرنامج كما سيظهر على الشهادة

**Food & Beverage Management Course**

**Certificate  
Title**