

# إدارة المطاعم Restaurants Management

30 ساعة تدريبية

عدد الساعات

3 ساعات

مدة الجلسة

## البرنامج موجه إلى

- ✚ مدراء الاطعام.
- ✚ اصحاب المطاعم.
- ✚ مدراء الموارد البشرية.
- ✚ المستثمرون وأصحاب المشاريع.
- ✚ الراغبون في دخول مجال الاطعام

## الهدف من هذا البرنامج

✚ تأهيل المشاركين على الأسلوب الاحترافي الأمثل لادارة وتشغيل المطاعم ويعتمد هذا البرنامج على خبرات المؤسسات الرائدة في مجال المطاعم. كما يتناول بالشرح والتطبيق العمليات المالية والتسويقية واعمال المشتريات والموردين وادارة فريق العمل ومطابقة المواصفات وسلامة الغذاء وعمليات الانتاج والتخزين وخدمة العملاء.

- ✚ تصنيف المطاعم
- ✚ دورة استلام واعداد المواد الاولية
- ✚ اجراءات الافتتاح والاعلاق
- ✚ تخطيط مساحة العمل والتجهيز في المطاعم
- ✚ الادارة المالية للمطاعم
- ✚ التسويق وتصميم Brand للمطاعم
- ✚ ادارة المشتريات واختيار الموردين في المطاعم
- ✚ ادارة المخزون في المطاعم
- ✚ ادارة الانتاج في المطاعم
- ✚ ادارة الموارد البشرية في المطاعم
- ✚ سلامة الغذاء والمواصفات الدولية
- ✚ خدمة العملاء
- ✚ تخطيط قائمة الطعام
- ✚ اختيار المعدات

## 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

**Restaurants Management Course**

**Certificate  
Title**