

"تميز خدمات التموين وإدارة الطعام للفعاليات والمناسبات بتقنيات التهيئة"

المدة: 5 يوم

اللغة: ar

كود الكورس: IND10 - 117

هدف الكورس

:By the end of this course, participants will be able to

- .Understand the key principles and operational structure of catering management
- .Design and execute catering menus aligned with event type, theme, and budget
- .Coordinate logistics, staffing, and vendor management efficiently
- .Apply quality control and food safety standards in event settings
- Enhance client relations, profitability, and brand reputation through professional service .delivery

الجمهور

هذه الدورة مثالية لـ:

- مديري خدمات التموين ومنظمي الفعاليات.
- مديري ومشرفي الأغذية والمشروبات.
- مديري المطاعم والفنادق.
- المحترفين في فنون الطهي المشاركين في تنفيذ الفعاليات.
- رواد الأعمال وأصحاب الشركات في قطاع الضيافة والتموين.

منهجية التدريب

يجمع هذا الدورة بين ورش العمل التفاعلية، ودراسات الحالة الواقعية، والمناقشات الجماعية. سيشارك المشاركون في تخطيط يعتمد على السيناريوهات، وتمارين تحليل التكاليف، ومحاكاة العمليات لتطبيق المفاهيم المكتسبة في بيئات عملية.

الملخص

تستكشف هذه الدورة التدريبية الشاملة الأبعاد الاستراتيجية والتشغيلية والإبداعية لإدارة خدمات الطعام في المناسبات والفعاليات، حيث تزود المهنيين بالخبرة اللازمة لتصميم وتخطيط وتقديم تجارب طهي عالية الجودة لمناسبات متنوعة.

سيكتسب المشاركون رؤى عميقة في تخطيط القوائم، وتنسيق اللوجستيات، وإدارة العملاء، وتصميم الخدمات بما يتناسب مع صيغ الفعاليات المختلفة — بدءًا من الفعاليات المؤسسية والولائم إلى حفلات الزفاف والفعاليات الضخمة في قطاع الضيافة. تدمج الدورة مهارات إدارة الأعمال مع التميز التشغيلي، مع التركيز على الكفاءة في التكلفة، وسلامة الغذاء، ورضا العملاء لضمان تنفيذ الفعاليات بسلاسة وترك انطباع لا يُنسى.

محتوى الكورس والمخطط الزمني

Section 1: The Catering Industry Landscape

- .Understanding the global catering and event food service market
- .Differentiating between on-premise and off-premise catering operations
- .Key success factors and industry challenges
- .The role of catering within the broader hospitality ecosystem

Section 2: Menu Design and Event Planning

- .Principles of menu development for diverse event types
- .Adapting culinary styles to client expectations and themes
- .Menu costing and pricing strategies for profitability
- .Balancing creativity, logistics, and food safety
- .Integrating dietary needs, sustainability, and cultural diversity

Section 3: Operations, Logistics, and Resource Management

- .Event workflow planning — from proposal to post-event review
- .Coordination between kitchen, service, and logistics teams
- .Vendor and supplier management for quality and reliability
- .Equipment, transportation, and setup best practices
- .Managing last-minute changes and operational risks

Section 4: Quality Assurance and Food Safety

- Implementing HACCP and food hygiene standards in catering environments.
- Temperature control, storage, and transportation of prepared foods.
- Ensuring allergen awareness and traceability.
- Staff training and compliance with regulatory requirements.
- Handling customer feedback and incident management.

Section 5: Client Relations, Marketing, and Profitability

- Building client relationships and managing expectations.
- Crafting proposals, contracts, and pricing structures.
- Branding, marketing, and digital presence for catering services.
- Measuring performance and optimising profitability.
- Leadership, teamwork, and service excellence in event execution.

تفاصيل الشهادة

عند إتمام هذه الدورة التدريبية بنجاح، سيحصل المشاركون على شهادة إتمام التدريب من Holistique Training. وبالنسبة للذين يحضرون ويكملون الدورة التدريبية عبر الإنترنت، سيتم تزويدهم بشهادة إلكترونية (e-Certificate) من Holistique Training.

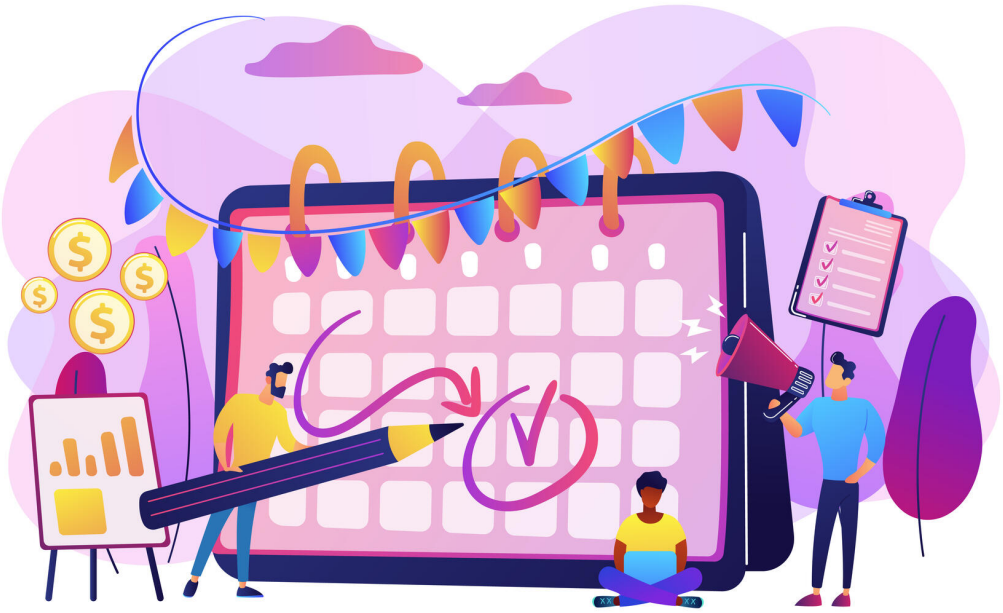
شهادات Holistique Training وخدمة اعتماد التطوير المهني (BAC) معتمدة من المجلس البريطاني للتقييم المستمر (CPD)، كما أنها معتمدة وفق معايير ISO 9001 وISO 21001 وISO 29993.

لهذه الدورة من خلال شهاداتنا، وستظهر هذه النقاط على شهادة إتمام (CPD) يتم منح نقاط التطوير المهني المستمر واحدة عن كل ساعة CPD يتم منح نقطة CPD، ووفقًا لمعايير خدمة اعتماد Holistique Training. التدريب من لأي دورة واحدة نقدمها حاليًا CPD حضور في الدورة. ويمكن المطالبة بحد أقصى قدره 50 نقطة.

التصنيفات

الترفيه والضيافة والرياضة, الأغذية والمشروبات

مقالات ذات صلة



Mastering Event Management Protocol In 2025

Unlock the secrets of advanced events management and protocol to take your events to new heights. Discover the importance of protocol, explore advanced techniques, and learn .how to streamline operations, enhance communication, and manage crises effectively