

إدارة عمليات الطعام والمشروبات في الضيافة: التميز في الطعام والخدمات

المدة: 5 يوم

اللغة: ar

كود الكورس: IND15 - 141

هدف الكورس

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

- .Understand the structure and functions of F&B operations in hospitality settings
- .Apply effective planning and coordination in kitchen and service areas
- .Implement quality control and hygiene standards
- .Design profitable menus and manage food costs
- .Oversee staffing, scheduling, and service excellence
- .Use performance indicators to track and improve F&B outcomes
- .Ensure alignment between F&B services and overall brand standards

الجمهور

هذه الدورة مثالية لـ:

- مديري ومشرفي الأغذية والمشروبات في الفنادق والمطاعم.
- الطهاة التنفيذيين ومديري المطابخ.
- مديري العمليات والواجهات في قطاع الضيافة.
- المتخصصين في خدمات التموين والولائم.
- أصحاب المطاعم والمستثمرين.
- متدربي إدارة الفنادق والقادة المستقبليين في مجال الضيافة.
- مستشاري الضيافة المتخصصين في خدمات الطعام.

منهجية التدريب

يتميز التدريب بتفاعله العالي وتركيزه على التطبيق العملي. يتضمن التدريب سيناريوهات لعب الأدوار، ودراسات حالة من العقارات الفاخرة والمتوسطة، ومناقشات جماعية، ومحاكاة تشغيلية، وتمارين تخطيط القوائم. كما سيعمل المشاركون مع قوالب الأداء وأدوات تدقيق الأغذية والمشروبات لتطبيق ما تعلموه مباشرة على التحديات التي يواجهونها في مكان العمل.

الملخص

تُعد خدمات الطعام والشراب (F&B) جوهر تجربة الضيوف في صناعة الضيافة، حيث تلعب دورًا حيويًا في رضا العملاء، وتشكيل صورة العلامة التجارية، وتحقيق الإيرادات. يتطلب إدارة عمليات الطعام والشراب بنجاح تحقيق توازن بين الإبداع في الطهي، والتميز في الخدمة، والسيطرة على التكاليف، والكفاءة التشغيلية.

يقدم هذا الدورة للمهنيين في مجال الضيافة نظرة شاملة حول كيفية إدارة عمليات الطعام والشراب بفعالية داخل الفنادق والمنتجعات والمطاعم وأماكن الفعاليات. يغطي الدورة مجالات أساسية مثل هندسة القوائم، معايير الخدمة، المشتريات، النظافة، الأداء المالي، وقيادة الفريق. من خلال أدوات عملية، أمثلة واقعية، وأفضل الممارسات العالمية، سيتمكن المشاركون من تقديم تجارب تناول طعام لا تُنسى مع تحسين الربحية.

محتوى الكورس والمخطط الزمني

Section 1: Foundations of F&B Operations in Hospitality

- .Overview of F&B departments in hotels, resorts, and events
- .Key roles and responsibilities in F&B management
- .Relationship between F&B and other hotel departments
- .Service types: à la carte, buffet, banqueting, room service
- .Revenue contribution and strategic importance of F&B
- .Understanding guest expectations and evolving food trends
- .Challenges in modern F&B operations

Section 2: Menu Planning and Cost Control

- .Menu engineering: balancing creativity, pricing, and profitability
- .Understanding food cost, portion control, and waste reduction
- .Designing menus for different target markets and service styles
- .Beverage selection, pairing, and pricing strategies
- .Seasonal and local sourcing considerations
- .Creating specials and promotions without compromising margins
- .Tools for analyzing menu performance

Section 3: Service Excellence and Guest Experience

- Setting F&B service standards and SOPs.
- Table setup, sequence of service, and guest interaction techniques.
- Handling complaints and special dietary requests professionally.
- Coordinating kitchen and front-of-house communication.
- Training staff for consistency and service confidence.
- Personalization and storytelling in food service.
- Case study: Delivering 5-star F&B experiences.

Section 4: Procurement, Inventory, and Hygiene Management

- Procurement planning and supplier relations.
- Managing inventory and stock rotation (FIFO, LIFO).
- Quality control for raw materials and finished products.
- HACCP principles and food safety regulations.
- Kitchen sanitation and equipment maintenance.
- Waste tracking and reduction initiatives.
- Auditing F&B operations for hygiene and compliance.

Section 5: Financial Performance and Operational Strategy

- Budgeting and forecasting for F&B departments.
- Revenue management strategies in F&B.
- Analyzing sales reports, cost percentages, and profit margins.
- Staff scheduling and labor cost optimization.
- Upselling techniques and guest spending strategies.
- Aligning F&B operations with brand identity and marketing.
- Post-service evaluations and operational improvement plans.

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, إدارة المرافق, الأغذية والمشروبات

مقالات ذات صلة



The Evolution Of The Hospitality Industry: Trends & Innovations

The hospitality industry is undergoing significant transformations driven by emerging trends, technological advancements, and changing consumer expectations. This blog post examines the future of hospitality, highlighting trends like personalisation, sustainability, and the impact of AI and ML. It also discusses the crucial role of hospitality specialists in navigating this evolving