

تكلفة الطعام، هندسة القائمة والربحية: كيفية زيادة الأرباح في مجال المطاعم

المدة: 5 يوم

اللغة: ar

كود الكورس: IND10 - 113

هدف الكورس

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

- .Understand and apply core principles of food costing and cost control
- .Analyse menu performance using engineering tools and techniques
- .Develop pricing strategies that balance profitability and market competitiveness
- .Optimise purchasing, portion control, and waste reduction practices
- .Align menu design with customer preferences and organisational profitability goals

الجمهور

هذه الدورة مثالية لـ:

- مديري وأصحاب المطاعم.
- الطهاة التنفيذيين ومديري المطابخ.
- مديري الأغذية والمشروبات والمهنيين في مجال الضيافة.
- مراقبي التكاليف والمحاسبين في قطاع الضيافة.
- رواد الأعمال في مجال الأغذية وخدمات التموين.

منهجية التدريب

تستخدم الدورة مزيجًا من المحاضرات ودراسات الحالة والتمارين العملية. سيقوم المشاركون بحساب تكاليف الطعام، وتحليل قوائم الطعام النموذجية، وتطوير استراتيجيات لتحسين الربحية. ستعزز المناقشات الجماعية والسيناريوهات الواقعية التعلم التطبيقي.

الملخص

يوفر هذا البرنامج التدريبي المتخصص للمهنيين في مجال الضيافة وخدمات الطعام المعرفة والأدوات اللازمة لإتقان حساب تكاليف الطعام، وهندسة القوائم، واستراتيجيات الربحية. سيتعلم المشاركون كيفية حساب تكاليف الطعام بدقة، وتصميم قوائم مربحة، وتحسين العمليات لزيادة الهوامش مع الحفاظ على رضا العملاء.

يجمع البرنامج بين التحليل المالي والإدارة العملية للطهي، مع تسليط الضوء على أفضل الممارسات في علم نفس القوائم، واستراتيجيات التسعير، ومراقبة الأداء. بنهاية البرنامج، سيكون لدى المشاركين مجموعة أدوات كاملة لتنسيق كفاءة المطبخ مع الأهداف الاستراتيجية للأعمال.

محتوى الكورس والمخطط الزمني

Section 1: Fundamentals of Food Costing

- .Key concepts: food cost percentage, gross profit, contribution margin
- .Methods of calculating and controlling food costs
- .Importance of portion control, waste management, and purchasing practices
- .Tools for monitoring food costs in daily operations

Section 2: Introduction to Menu Engineering

- .Defining menu engineering and its role in profitability
- .Understanding the menu mix and contribution margin
- .Categorising menu items: Stars, Plow Horses, Puzzles, and Dogs
- .Case studies: menu engineering success stories

Section 3: Pricing Strategies for Profitability

- .Approaches to menu pricing: cost-based, value-based, competition-based
- .(Applying psychology of pricing and menu design (decoy pricing, anchoring
- .Balancing affordability with profitability
- .Evaluating seasonal and promotional pricing

Section 4: Operational Efficiency and Cost Control

- .Linking kitchen operations to menu profitability
- .Optimising supplier contracts and inventory management

- .Reducing waste and maximising yield
- .Using technology for real-time cost tracking

Section 5: Strategy Development and Performance Monitoring

- .Aligning menu design with customer preferences and market trends
- .Setting KPIs for food cost, sales mix, and profitability
- .Monitoring results and adjusting strategies
- .Case study analysis: redesigning a menu for improved profit margins

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 ISO 29993.و ISO 21001و ISO 9001 كما أنها معتمدة وفق معايير ،(CPD) المستمر

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

المالية والمحاسبة, الأغذية والمشروبات

مقالات ذات صلة



Mastering Cost Control: Ensuring Business Success

Discover the importance of cost control for businesses in this comprehensive blog post. Learn about cost control software, process steps, and why it matters for financial stability .and long-term success. Optimise your expenses and maximise profitability