



الاحتراف في إدارة العمليات الفندقية وتجربة الضيف



AGILE LEADERS
Training Center

09 - 13 Aug 2027
مسقط



الاحتراف في إدارة العمليات الفندقية وتجربة الضيف

المرجع: 103600416_61300 التاريخ: 09 - 13 Aug 2027 الموقع: مسقط الرسوم: Euro 5700

نظرة عامة على الدورة:

تدريب إدارة الضيافة الفندقية: القيادة، العمليات وتجربة الضيف هو برنامج تدريبي شامل في عمليات الضيافة، مصمم للمهنيين الطموحين للتفوق في صناعة الفنادق الديناميكية. تجمع دورة الضيافة الاحترافية هذه بين النظرية والتطبيق، مع التركيز على أساسيات دورة تدريب إدارة الفنادق مثل إدارة دورة الضيف، تدريب المكتب النهامي للفندق والإشراف الداخلي، وأساسيات دورة إدارة النطعمة والمشروبات. سيستكشف المشاركون الكفاءات القيادية المطلوبة لخلق تجارب ضيوف استثنائية مع إتقان الجوانب الفنية للعمليات الفندقية وخدمات الضيوف.

من خلال نهج التعلم التطبيقي، سيكتسب المشاركون رؤى حول مهارات القيادة في الضيافة، وتقديم الخدمات المتمحور حول العميل، والهياكل التنظيمية الفعالة التي تدفع نجاح الفندق. بالاعتماد على دراسات الحالة العالمية وأفضل الممارسات من المراجع الصناعية، تُعد شهادة إدارة الضيافة هذه المتعلمين للتعامل بثقة مع التحديات في المكتب النهامي، والإشراف الداخلي، والنطعمة والمشروبات، والأقسام الداعمة.

الجمهور المستهدف:

- مديرو الفنادق ومساعديهم
- مشرفو المكتب النهامي وموظفو الاستقبال
- مديرو الإشراف الداخلي وقادة الفرق
- مشرفو النطعمة والمشروبات ومديرو الولائم
- مديرو علاقات الضيوف
- مدربي الضيافة ومديرو الموارد البشرية في صناعة الخدمات

الأقسام المستهدفة:

- المكتب النهامي والحجوزات
- الإشراف الداخلي وخدمات المرافق
- إدارة النطعمة والمشروبات
- المبيعات والتسويق للفنادق
- خدمات الضيوف وفرق الكونسيرج
- الموارد البشرية في عمليات الضيافة

القطاعات المستهدفة:

- الفنادق والمنتجعات
- خطوط الرحلات البحرية والنزل الفاخرة
- الفنادق البوتيكية والتراثية
- أماكن الفعاليات والمؤتمرات
- شركات الطيران وصلالات المطارات خدمات الضيافة
- الضيافة الصحية وبيوت الضيافة للشركات

أهداف الدورة:

بإنهاء هذه الدورة، سيتمكن المشاركون من:

- تطبيق مهارات القيادة في الضيافة لإدارة فرق الفنادق بفعالية.
- الإشراف على وظائف تدريب المكتب النهائي للفندق والإشراف الداخلي بثقة.
- تطبيق أفضل الممارسات في عمليات دورة إدارة النطعمة والمشروبات.
- تقديم تدريب عالمي المستوى في خدمة العملاء في الضيافة لولاء الضيوف.
- تطوير استراتيجيات لتعزيز الكفاءة في العمليات الفندقية وخدمات الضيوف.
- تقييم معايير الصناعة وتطبيقها للاستعداد لشهادة إدارة الضيافة.

منهجية التدريب:

تستخدم دورة تدريب إدارة الفنادق هذه منهجيات تفاعلية تتحور حول المتعلم لضمان تطوير المهارات العملية. سيشترك المشاركون في دراسات حالة من فنادق عالمية، وتهاين قائمة على السيناريوهات تعكس تحديات برامج تدريب عمليات الضيافة الحقيقية، وعمل جماعي لتصميم استراتيجيات تحسين الخدمة. ستغطي الجلسات التفاعلية حل المشكلات في المكتب النهائي والإشراف الداخلي، ولعب الأدوار في تفاعلات الضيوف، والمحاكاة في خدمة النطعمة والمشروبات.

تضمن جلسات التغذية الراجعة والتعلم من الأقران استيعاب المشاركين لمهارات تدريب خدمة العملاء في الضيافة. سيستكشف المشاركون أيضاً الابتكارات الرقمية مثل أنظمة الحجز عبر الإنترنت وبرامج إدارة المهاتكات، مما يوسع الدورة مع معايير دبلوم إدارة الفنادق عبر الإنترنت. من خلال مزج المناقشة والتفكير الهوج والممارسة العملية، تضمن الدورة مغادرة المشاركين بتحسينات قابلة للقياس في القيادة والتواصل ومشاركة الضيوف.

أدوات الدورة:

- كتاب عمل المشارك مع النماذج وقوائم المراجعة الرئيسية
- قوالب لتحقيق جودة الخدمة وتتبع رضا الضيوف
- دراسات حالة حول العمليات الفندقية وخدمات الضيوف
- نماذج إجراءات التشغيل القياسية SOPs للمكتب النهائي، والإشراف الداخلي، والنطعمة والمشروبات
- سيناريوهات عملية من دورات الضيافة الاحترافية
- الوصول إلى موارد القراءة عبر الإنترنت المتوافقة مع معايير شهادة إدارة الضيافة

محتوى الدورة

اليوم الأول: أسس إدارة الضيافة الفندقية

- الموضوع 1: صناعة الضيافة العالمية وثقافة الخدمة
- الموضوع 2: تصنيف الفنادق، أنواع الإقامة وشراخ السوق
- الموضوع 3: دورة الضيف: ما قبل الوصول، الوصول، الإقامة والمغادرة
- الموضوع 4: الوظائف الأساسية للفندق: العمليات وخدمات الدعم
- الموضوع 5: الاحترافية، الأخلاقيات، والحساسية الثقافية في الضيافة
- الموضوع 6: تأثير الاتجاهات العالمية والتكنولوجيا على الضيافة
- تأمل ومراجعة: بناء أساس قوي في العمليات الفندقية



اليوم الثاني: عمليات المكتب الأمامي وخدمات الضيوف

- الموضوع 1: دور المكتب الأمامي كـ "مركز الأعصاب" للفندق
- الموضوع 2: عمليات الحجوزات، التسجيل، تسجيل الدخول وتسجيل المغادرة
- الموضوع 3: التواصل مع الضيوف، حل المشكلات والتعامل مع الشكاوى
- الموضوع 4: عمليات الكونسيرج، مكتب حمل الحقائب، والخدمات الموحدة
- الموضوع 5: أنظمة محاسبة المكتب الأمامي والتحكم في الإيرادات
- الموضوع 6: التكنولوجيا في خدمات الضيوف: نظام إدارة المهتمات PMS، إدارة علاقات العملاء CRM، تطبيقات الجوال
- تأمل ومراجعة: تقديم عمليات فندقية ورحلات ضيوف سلسلة

اليوم الثالث: الإشراف الداخلي وإدارة المرافق

- الموضوع 1: أدوار الإشراف الداخلي في راحة الضيوف ورضاهم
- الموضوع 2: معايير التنظيف، النظافة، وممارسات الاستدامة
- الموضوع 3: إدارة البياضات، الغسيل، وأنظمة المفقودات
- الموضوع 4: التنسيق بين الإشراف الداخلي، المكتب الأمامي والنظيفة والمشروبات
- الموضوع 5: إجراءات السلامة، الأمن، والطوارئ في الإشراف الداخلي
- الموضوع 6: جهات المرافق: الديكور الداخلي، تنسيق الحدائق ومكافحة النفايات
- تأمل ومراجعة: التميز في عمليات الإشراف الداخلي والمرافق

اليوم الرابع: إدارة النطعمة والمشروبات

- الموضوع 1: هيكل ووظائف قسم النطعمة والمشروبات
- الموضوع 2: عمليات المطبخ، أقسام الطهي والإشراف على النواني
- الموضوع 3: إدارة المطاعم والولائم
- الموضوع 4: تصميم القائمة، التحكم في التكاليف، والربحية في النطعمة والمشروبات
- الموضوع 5: آداب الخدمة، مشاركة الضيوف ومهارات البيع المتقاطع
- الموضوع 6: الاتجاهات في فنون الطهي، خدمات المشروبات وتناول الطعام العالمي
- تأمل ومراجعة: تعزيز تجارب الضيوف من خلال التميز في النطعمة والمشروبات

اليوم الخامس: القيادة في الضيافة والإدارة الاستراتيجية

- الموضوع 1: مهارات القيادة في الضيافة وأنماط الإدارة
- الموضوع 2: توظيف وتدريب واستبقاء موظفي الضيافة
- الموضوع 3: تحفيز الفريق، التنوع وإدارة القوى العاملة متعددة الثقافات
- الموضوع 4: استراتيجيات المبيعات، التسويق وإدارة الإيرادات للفنادق
- الموضوع 5: ضمان الجودة، ملاحظات الضيوف وتقييم النداء
- الموضوع 6: مستقبل الضيافة: الفنادق الذكية، الذكاء الاصطناعي، والاستدامة
- تأمل ومراجعة: قيادة الفنادق نحو النجاح المستدام

الأسئلة الشائعة:

ما هي المؤهلات أو المتطلبات المسبقة المحددة المطلوبة من المشاركين قبل التسجيل في الدورة؟

لا تتطلب الدورة شهادة مسبقة. المعرفة الأساسية بالضيافة أو خدمة العملاء مفيدة، ولكن دورة الضيافة الاحترافية هذه مصممة للاستيعاب المتعلمين من المستويات المبتدئة إلى الإدارية.

كم مدة جلسة كل يوم، وهل هناك عدد إجمالي من الساعات المطلوبة للدورة بأكملها؟

تستمر كل جلسة يومية 4-5 ساعات، بما في ذلك الأنشطة. إجمالي وقت التدريب: 20-25 ساعة موزعة على خمسة أيام.

كيف تختلف هذه الدورة عن دورات تدريب إدارة الفنادق الأخرى:

على عكس العديد من دورات تدريب إدارة الفنادق العامة، يركز هذا البرنامج على القيادة والعمليات وتجربة الضيف بقدر متساوٍ. إنه يدمج مهارات القيادة في الضيافة مع معرفة تشغيلية عميقة لمواضيع المكتب النهائي، والإشراف الداخلي، ودورة إدارة النطعمة والمشروبات. دراسات الحالة من الفنادق العالمية الرائدة، والمحاكاة التفاعلية، وحل المشكلات الواقعية تجعله أكثر جاذبية من الدورات التقليدية القائمة على المحاضرات.



AGILE LEADERS
Training Center

فئات الدورات التدريبية



HR TRAINING &
DEVELOPMENT

دورات إدارة و تطوير الموارد البشرية



دورات إدارة و تحليل البيانات ودورات علم
البيانات



دورات إدارة الجودة وتطوير العمليات



الدورات التدريبية في مجال البيئة والاستدامة



دورات التسويق وإدارة علاقات العملاء وإدارة
المبيعات



دورات التدريب القانوني والمشتريات
والتعاقدات



دورات الاتصال الجماهيري و السياسات
والعلاقات العامة



دورات الذهن السيبراني ودورات تقنية
المعلومات



دورات الصيانة ودورات المجالات الهندسية
المختلفة



دورات الصحة والسلامة والذهن المهني



دورات السكرتارية و إدارة المكاتب



دورات الحوكمة وإدارة المخاطر والامتثال



AGILE LEADERS
Training Center

فئات الدورات التدريبية



دورات معتمدة من قبل هيئات دولية



دورات في مجالات القيادة والإدارة



دورات المهارات الشخصية وتطوير الذات



دورات المحاسبة و التمويل و دورات الإدارة
المالية



دورات مكتب إدارة المشاريع وإدارة المشاريع
الرشيقة

مدن التدريب



أوسلندا - هولندا



أكرا - غانا



أثينا - اليونان



أبوظبي - الإمارات العربية المتحدة



الدوحة - قطر



الدار البيضاء - المغرب



الجبيل - المملكة العربية السعودية



إسطنبول - تركيا



المنامة - مملكة البحرين



الكويت - الكويت



القاهرة - مصر



الرياض - المملكة العربية السعودية



بانكوك - تايلند



بالي - جمهورية إندونيسيا



باكو - أذربيجان



باريس - فرنسا

مدن التدريب



بورنو - البرتغال



برلين - ألمانيا



برشلونة - إسبانيا



براغ - جمهورية التشيك



جاكرتا - جمهورية إندونيسيا



تورنتو - كندا



تيليسي - جورجيا



بوكيت - تايلاند



روما - إيطاليا



دبي - الإمارات العربية المتحدة



جوهانسبرغ - جنوب إفريقيا



جنيف - سويسرا



سيول - كوريا الجنوبية



سنغافورة - سنغافورة



سان دييغو - الولايات المتحدة الأمريكية



زنجان - تنزانيا

مدن التدريب



طشقند - أوزبكستان



طرابزون - تركيا



شيكاغو - الولايات المتحدة الأمريكية



شرم الشيخ - مصر



فرانكفورت - ألمانيا



عن بعد - منصة زووم



عمان - المملكة الأردنية الهاشمية



طوكيو - اليابان



لانكاوي - ماليزيا



كيب تاون - جنوب إفريقيا



كوالالمبور - ماليزيا



فيينا - النمسا



مدريد - إسبانيا



ماربيا - إسبانيا



لندن - المملكة المتحدة



لشبونة - البرتغال

مدن التدريب



ميونخ - ألمانيا



ميلان - إيطاليا



مونتره - سويسرا



مسقط - سلطنة عمان



نيويورك - الولايات المتحدة
الأمريكية



نيس - فرنسا



نairobi - كينيا