



دورة إدارة أزمة التوظيف واستمرارية الاستقطاب في المطاعم



AGILE LEADERS
Training Center

12 - 16 يوليو 2027

عن بعد



دورة إدارة أزمة التوظيف واستمرارية الاستقطاب في المطاعم

المرجع: 150461_659 التاريخ: 12 - 16 يوليو 2027 المكان: عن بعد الرسوم: 1500 Euro

نظرة عامة

دورة إدارة أزمة التوظيف واستمرارية الاستقطاب في المطاعم لمدة 5 أيام لمديري العمليات وفرق الموارد البشرية والاستقطاب وتخطيط القوى العاملة، ويعود المشاركون بملف استمرارية التوظيف في المطاعم. تربط الدورة أزمة التوظيف في المطاعم بالتنبؤ بالطلب والطاقة العمالية واستمرارية الاستقطاب والتغطية الاحتياطية للورديات والتدريب المتبادل والاستبقاء وتعافي القوى العاملة. تقدم أجايل للتدريب إدارة استمرارية القوى العاملة في المطاعم بوصفها عملاً تشغيلياً منضبطاً.

الفئة المستهدفة

- وظائف إدارة عمليات المطاعم المسؤولة عن استمرارية الخدمة والطاقة التشغيلية
- وظائف الموارد البشرية والاستقطاب المسؤولة عن توفير المرشحين وضبط الاختيار
- وظائف تخطيط القوى العاملة المسؤولة عن الجداول والتغطية والقدرة
- وظائف الإشراف على الورديات المسؤولة عن توزيع المهام وحدود الأدوار
- وظائف إدارة المواقع المتعددة المسؤولة عن نقل الموارد واتساق القرارات

تفترض الدورة أن المشاركين يديرون التوظيف أو الجداول أو فرق المطاعم، ولا تتناول التأسيس العام للموارد البشرية أو إدارة الأزمات المؤسسية العامة.

الإدارات والقطاعات المستهدفة

تدعم الدورة الإدارات والقطاعات التي تعتمد على استقرار التغطية التشغيلية وسرعة الاستقطاب المنضبط.

- عمليات المطاعم وخدمات الأغذية والمشروبات
- الموارد البشرية والاستقطاب وتخطيط القوى العاملة
- مجموعات الضيافة وخدمات التموين والمطاعم سريعة الخدمة
- وكالات التوظيف وموردي القوى العاملة
- التعلم والتطوير والدعم التشغيلي



أهداف التعلم

بنهاية هذه الدورة، سيتمكن المشاركون من:

- تطبيق التنبؤ بالطلب لتحديد الحد الأدنى للتغطية في الأدوار الحرجة
- تحليل مؤشرات الغياب والدوران والشواغل قبل اضطراب الخدمة
- بناء مسار استقطاب طارئ عادل بضوابط فحص واضحة
- استخدام نماذج الورديات والتدريب المتبادل لتغطية النقص
- تقييم مخاطر الموردين والتهئية والإرهاق والاستبقاء أثناء الاضطراب
- بناء خطة لتعافي القوى العاملة وتوثيق الدروس التشغيلية

جدول الدورة

اليوم 1: مخاطر التوظيف والطاقة

- تنبؤ طلب المطعم والطاقة العمالية
- خريطة الأدوار الحرجة والحد الأدنى للتغطية
- لوحة مؤشرات الغياب ودوران العاملين
- مصفوفة أثر أزمة التوظيف ومستوى الخدمة
- قائمة مراجعة تصعيد مخاطر القوى العاملة

اليوم 2: ضوابط استمرارية الاستقطاب

- دليل قرار الاستقطاب الطارئ العادل
- لوحة طاقة مسار المرشحين
- سير عمل الفحص والاختيار السريع المنضبط
- قائمة نقاط التحقق من حق العمل والصون
- سجل ضبط وكالات الاستقطاب والموردين



اليوم 3: التغطية والتدريب المتبادل

- نموذج طوارئ الورديات والجداول
- مصفوفة التدريب المتبادل للمهام الحرجة
- خريطة النشر المرن وحدود الأدوار
- فحص مخاطر الإرهاق والعافية
- شجرة قرار تعديل مستوى الخدمة

اليوم 4: التهيئة والاستبقاء والتواصل

- قائمة مراجعة جاهزية التهيئة أثناء الاضطراب
- خطة دعم الموظف الجديد والإرشاد
- خريطة وتيرة تواصل القوى العاملة
- سجل مخاطر الاستبقاء وإجراءات البقاء
- خطة تعافي التوظيف وإعادة بناء الطاقة

اليوم 5: ممارسة استمرارية التوظيف في المطاعم

- تمرين: توقع الطلب والحد الأدنى للتغطية
- تمرين: تفعيل مسار المرشحين وضوابط الفحص
- تمرين: إعادة بناء جدول ورديات متعطل
- تمرين: موازنة الإرهاق والاستبقاء ومستويات الخدمة
- المشروع الختامي: ملف استمرارية التوظيف في المطاعم

التمارين التطبيقية

تستخدم الدورة أنشطة مقترحة لتطبيق أدوات استمرارية التوظيف في ظروف تشغيلية واقعية.

- نشاط مقترح: حساب الحد الأدنى للتوظيف حسب فترات الطلب وتحديد الأدوار المعرضة للنقص.
- نشاط مقترح: بناء مسار مرشحين منضبط بنقاط فحص وتحقيق واضحة.
- نشاط مقترح: إعادة تنظيم جدول متعطل باستخدام عاملين مدربين تدريباً متبادلاً.
- نشاط مقترح: إكمال ملف استمرارية التوظيف في المطاعم وعرض قراراته.



الأسئلة الشائعة

هل تعالج دورة إدارة أزمة التوظيف في المطاعم الغياب المفاجئ وضغط الشواغر المستمر؟

نعم، تعالج الدورة قرارات التغطية الفورية إلى جانب مسارات المرشحين والاستبقاء والتهيئة وإعادة بناء الطاقة للاضطرابات الممتدة.

هل توفر دورة استمرارية الاستقطاب في المطاعم قوالب للتوظيف؟

نعم، يبنى المشاركون أدلة قرار ولوحات لمسار المرشحين وسير عمل للفحص وسجلات لضبط الوكالات وقوائم للتهيئة قابلة للتكيف مع سياق المطعم.

هل تناسب دورة إدارة أزمة التوظيف مجموعات المطاعم متعددة المواقع وماذا تفترض؟

نعم، تناسب الفرق التي تدير التوظيف أو الجداول أو التغطية عبر موقع واحد أو مواقع متعددة، وتفترض ممارسة المشاركين لهذه المسؤوليات في العمل.

كيف تدخل عافية العاملين في إدارة أزمة التوظيف في المطاعم؟

تدخل العافية من خلال فحص الإرهاق وعبء العمل وحدود الأدوار والتواصل ومخاطر الاستبقاء إلى جانب احتياجات الخدمة.

الخاتمة

يعود المشاركون بملف استمرارية التوظيف في المطاعم الذي يجمع مؤشرات التفعيل وضوابط الاستقطاب والجداول والتدريب المتبادل والتهيئة والاستبقاء والتعافي. يحول الملف نقص العاملين إلى قرارات قابلة للتتبع. كما يدعم استمرارية الخدمة مع صون العاملين وضبط المخاطر.