دورة الإدارة المتقدمة لعمليات الحانات والمشروبات

26 – 30 يوليو 2027

اسطنبول

AGILE LEADERS
Training Center

AGILE LEADERS
Training Center

دورة الإدارة المتقدمة لعمليات الحانات والمشروبات

المرجع: 1552_214573 **التاريخ:** 26 – 30 يوليو 2027 **المكان:** اسطنبول **الرسوم:** Euro 4500

نظرة عامة

دورة الإدارة المتقدمة لعمليات الحانات والمشروبات لمدة أسبوع لمديري الحانات ومشرفي المشروبات وقادة عمليات الضيافة والعاملين في خدمات الطعام، ويغادر المشاركون ومعهم ملف ضبط عمليات المشروبات. تربط الدورة فئات المشروبات والخدمة المسؤولة وهندسة قوائم المشروبات والوصفات القياسية ومواصفات الشراء وضبط المخزون وتحليل التكاليف ومعايير الخدمة وأداء الفرق بقرارات ثابتة. يقدم أجايل للتدريب إدارة عمليات الحانات والمشروبات عبر أدوات رقابية تطبيقية.

الفئة المستهدفة

- فرق تشغيل المشروبات المسؤولة عن تدفق الخدمة والتعامل مع المنتجات
- فرق الإشراف على المنافذ المسؤولة عن الموظفين والمعايير وضبط المناوبات
- فرق الشراء المسؤولة عن المواصفات والموردين والاستلام
- فرق ضبط التكاليف المسؤولة عن المردود والانحراف والمساهمة
- قادة الضيافة المسؤولون عن تجربة الضيف وجودة التشغيل
- فرق التدريب المسؤولة عن مهارات الخدمة وملاحظات الأداء

تفترض الدورة أن المشاركين يشرفون على خدمة المشروبات أو ضوابطها، وتترك التحضير التمهيدي للمشروبات وتقنيات الإنتاج المتخصصة خارج النطاق.

الإدارات والقطاعات المستهدفة

تدعم الدورة الإدارات والقطاعات التي تدير خدمة المشروبات والمخزون والتكلفة وتجربة الضيف.

- عمليات المشروبات في الفنادق والمنتجعات
- المطاعم والاستراحات ومواقع الفعاليات
- التموين التعاقدي وخدمات الضيافة المؤسسية
- مرافق السفر والترفيه والتسلية
- وظائف الشراء والمالية وضبط المخزون
- فرق التعلم والجودة في الضيافة

AGILE LEADERS
Training Center

أهداف التعلم

بنهاية هذه الدورة، سيكون المشاركون قادرين على:

- تحليل فئات المشروبات والطلب ومتطلبات الخدمة
- بناء القوائم وفق معايير المساهمة والتشغيل
- تطبيق ضوابط الخدمة المسؤولة والجودة
- استخدام سجلات الشراء والاستلام والمخزون
- تشخيص انحرافات التكلفة والمردود والمخزون
- تقييم أداء الفرق واستعادة الخدمة

جدول الدورة

اليوم 1: عمليات المشروبات وضبط الخدمة

- خريطة فئات المشروبات ومتطلبات الخدمة
- دليل قرارات الخدمة المسؤولة للمشروبات
- مخطط ترتيب المنفذ وتدفق الخدمة
- بطاقة الوصفة القياسية وضبط الحصص
- قائمة تحقق الافتتاح والمناوبة والإغلاق

اليوم 2: هندسة القوائم وقرارات التكلفة

- لوحة بنية قائمة المشروبات
- ورقة تكلفة الوصفة وتكلفة الصب
- مصفوفة تحليل المساهمة والشعبية
- شبكة قرارات تموضع السعر ومزيج المنتجات
- سجل إصدار القائمة وضبط التغيير

AGILE LEADERS
Training Center

اليوم 3: الشراء وضبط المخزون

- ورقة مواصفات المنتج ومقارنة الموردين
- سجل أمر الشراء والتحقق من الاستلام
- خطة التخزين والتدوير وضبط الوصول
- حاسبة المستوى المستهدف ونقطة إعادة الطلب
- تقرير الجرد الفعلي وانحراف المخزون

اليوم 4: الجودة والفرق والأداء

- معيار جودة المشروبات وتقديمها
- نموذج ملاحظة الخدمة والتوجيه
- خطة توقع الطلب وتوظيف المناوبات
- مسار معالجة ملاحظات الضيف واستعادة الخدمة
- لوحة الفاقد والهدر والأداء

اليوم 5: ممارسة إدارة المشروبات

- تمرين مقترح: مراجعة القائمة والمساهمة
- تمرين مقترح: اختبار ضوابط الشراء والاستلام
- تمرين مقترح: تشخيص انحراف المخزون
- تمرين مقترح: مراجعة جودة الخدمة والفريق
- التمرين الختامي: ملف ضبط عمليات المشروبات

التمارين التطبيقية

تستخدم الدورة أنشطة مقترحة من الفنادق والمطاعم ومواقع الفعاليات وعمليات التموين ومرافق الترفيه.

- نشاط مقترح: مقارنة أصناف المشروبات باستخدام تكلفة الوصفة والمساهمة والشعبية وتعقيد الخدمة.
- نشاط مقترح: تتبع انحراف مخزون عبر سجلات الطلب والاستلام والتخزين والصرف والحصص والهدر والجرد.
- نشاط مقترح: تقييم مناوبة خدمة باستخدام أدلة الجودة والموظفين واستعادة الخدمة والتوجيه.
- نشاط مقترح: تجميع أدوات القائمة والتكلفة والشراء والمخزون والخدمة والأداء في ملف رقابي.

AGILE LEADERS
Training Center

الأسئلة الشائعة

لمن صممت دورة إدارة عمليات الحانات والمشروبات وماذا تفترض؟

صممت دورة إدارة عمليات الحانات والمشروبات للمديرين والمشرفين ومراقبي التكاليف والمشترين وقادة الضيافة الذين يدعمون خدمة المشروبات ويحتاجون إلى ضوابط تشغيل أقوى.

كيف تختلف إدارة عمليات الحانات والمشروبات عن التدريب العام على إدارة الأغذية والمشروبات؟

تركز إدارة عمليات الحانات والمشروبات على المنتجات والقوائم والوصفات والخدمة والمخزون وتكلفة الصب والانحراف وأداء المنفذ، بينما يغطي التدريب العام نطاقا أوسع لعمليات المطاعم والتموين.

كيف تدعم هندسة قوائم المشروبات القرارات التشغيلية؟

تقارن هندسة قوائم المشروبات بين مساهمة الصنف والطلب وجهد الخدمة والتعرض للمخزون وموضعه في القائمة، بما يدعم قرارات الإبقاء أو التعديل أو إعادة التموضع أو الحذف.

كيف يحقق في انحراف مخزون المشروبات؟

يحقق في انحراف المخزون بمطابقة المشتريات والاستلام والتحويلات والصرف والحصص القياسية والمبيعات والهدر والكسر والتسويات والجرد الفعلي خلال فترة المراجعة.

كيف تراقب معايير خدمة المشروبات بصورة ثابتة؟

تراقب المعايير عبر وصفات محددة ومعايير التقديم وفحوص التوقيت وقرارات الخدمة المسؤولة والملاحظة المباشرة وملاحظات الضيوف وسجلات المناوبات وإجراءات التوجيه ومراجعة لوحة الأداء.

الخاتمة

يأخذ المشاركون ملف ضبط عمليات المشروبات، ويضم أدوات القوائم والوصفات والتكلفة والشراء والاستلام والمخزون والخدمة والموظفين والاستعادة والأداء. يربط الملف القرارات التجارية بضوابط المناوبات والأدلة التشغيلية. ويساعد الفرق على اكتشاف الانحراف وتوحيد الخدمة وحماية المخزون وتحسين القرارات عبر منافذ المشروبات.