# دورة أساسيات الإدارة اليومية للأغذية والمشروبات

8 – 12 فبراير 2027

الدار البيضاء

AGILE LEADERS
Training Center

AGILE LEADERS
Training Center

# دورة أساسيات الإدارة اليومية للأغذية والمشروبات

**المرجع:** 1563_215390 **التاريخ:** 8 – 12 فبراير 2027 **المكان:** الدار البيضاء **الرسوم:** Euro 4100

## نظرة عامة

دورة أساسيات الإدارة اليومية للأغذية والمشروبات هي دورة تأسيسية لمدة أسبوع للمشرفين الجدد وقادة النوبات ومنسقي الضيافة، ويغادر المشاركون ومعهم ملف الإدارة اليومية للأغذية والمشروبات. تربط الدورة تخطيط الخدمة والقائمة والتكلفة والطاقم والمشتريات والمخزون وسلامة الغذاء واستعادة الخدمة والإقفال والتقارير. تحول مسؤوليات النوبة إلى ضوابط قابلة للتكرار. تقدم أجايل للتدريب الإدارة اليومية للأغذية والمشروبات عبر أدوات إشرافية تطبيقية.

## الفئة المستهدفة

- الفرق المسؤولة عن تنسيق نوبات المطاعم أو الأغذية والمشروبات الفندقية
- المشرفون المسؤولون عن تجهيز الخدمة وإحاطة الفريق وتوزيع المهام
- الفرق المسؤولة عن الشراء والاستلام والتخزين وسجلات المخزون
- الفرق المسؤولة عن خدمة الضيوف ومعالجة الشكاوى واستعادة الخدمة
- المنسقون المسؤولون عن سجلات المبيعات والتكلفة والسلامة والأداء اليومية

تفترض الدورة أن المشاركين يعملون بالفعل في خدمة الأغذية والمشروبات أو دعم العمليات، ولا تتناول مهارات إنتاج الطعام أو التحضير لشهادات سلامة الغذاء المتخصصة.

## الإدارات والقطاعات المستهدفة

تخدم الدورة الإدارات والقطاعات المسؤولة عن الخدمة اليومية للأغذية والمشروبات وضبطها.

- مطاعم الفنادق وإدارات الأغذية والمشروبات
- المطاعم والمقاهي ومنافذ التموين المستقلة
- المنتجعات ومرافق الترفيه ومطاعم المعالم
- خدمات الأغذية المؤسسية
- المشتريات والمخازن والاستلام
- خدمة الضيوف وعمليات الضيافة

AGILE LEADERS
Training Center

## أهداف التعلم

بنهاية هذه الدورة، سيكون المشاركون قادرين على:

- تطبيق خطة خدمة يومية للأغذية والمشروبات
- استخدام سجلات القائمة والمبيعات وضبط التكلفة
- بناء أدوات الطاقم والإحاطة وتوزيع النوبة
- تحليل انحرافات الشراء والاستلام والمخزون
- تطبيق فحوص سلامة الغذاء وجودة الخدمة
- تشخيص مشكلات الضيوف والإبلاغ عن أداء النوبة

## جدول الدورة

### اليوم 1: إدارة الخدمة اليومية

- خريطة دورة خدمة الأغذية والمشروبات
- قائمة فحص جاهزية المنفذ اليومية
- بطاقة رحلة الضيف ومعايير الخدمة
- سجل تسليم النوبة والمسؤوليات
- إجراء نقطة البيع وضبط النقد

### اليوم 2: القائمة والمبيعات والتكلفة

- ورقة مراجعة أصناف القائمة وسعر البيع
- سجل تتبع الحصص والمردود والهدر
- متتبع مزيج المبيعات ومتوسط الإنفاق اليومي
- ورقة نسبة تكلفة الأغذية والمشروبات
- دليل محادثة البيع الإضافي واختيار الضيف

AGILE LEADERS
Training Center

## اليوم 3: ضوابط الأفراد والمخزون

- خطة الطاقم وجدول النوبات القائم على الطلب
- لوحة إحاطة ما قبل النوبة وتوزيع المهام
- طلب الشراء وفحص تسليم المورد
- قائمة فحص الاستلام والتخزين وتدوير المخزون
- ورقة جرد المخزون وضبط الانحراف

## اليوم 4: السلامة والجودة والاستعادة

- قائمة فحص المخاطر والضوابط القائمة على HACCP
- سجل الوقت ودرجة الحرارة والنظافة والتنظيف
- مسار عمل منع التلوث المتبادل
- سجل ملاحظة جودة الخدمة والتوجيه
- سجل شكوى الضيف واستعادة الخدمة

## اليوم 5: ممارسة الإدارة اليومية

- تمرين مقترح: مراجعة جاهزية المنفذ والإحاطة
- تمرين مقترح: قرار تكلفة القائمة والمبيعات
- تمرين مقترح: التحقيق في انحراف المخزون
- تمرين مقترح: الاستجابة للسلامة واستعادة خدمة الضيف
- تمرين ختامي: ملف الإدارة اليومية للأغذية والمشروبات

## التمارين التطبيقية

تستخدم الدورة أنشطة مقترحة لتحويل نوبة الأغذية والمشروبات إلى روتين إداري مضبوط.

- نشاط مقترح: إعداد فحص جاهزية المنفذ وخطة الطاقم والإحاطة وتوزيع المهام لنوبة متوقعة.
- نشاط مقترح: مقارنة مبيعات القائمة والحصص والهدر ونسب التكلفة وحركات المخزون لتحديد الإجراء.
- نشاط مقترح: فحص ضوابط الاستلام والتخزين والنظافة ودرجة الحرارة والتنظيف ومنع التلوث المتبادل.
- نشاط مقترح: معالجة مشكلة ضيف وعرض ملف الإدارة اليومية للأغذية والمشروبات.

AGILE LEADERS
Training Center

## الأسئلة الشائعة

### لمن تناسب دورة أساسيات الإدارة اليومية للأغذية والمشروبات وماذا تفترض؟

تناسب دورة أساسيات الإدارة اليومية للأغذية والمشروبات المشرفين الجدد وقادة النوبات والمنسقين الذين يعملون في الخدمة أو دعم العمليات ويحتاجون إلى روتين واضح للإدارة الأولى.

### كيف تختلف أساسيات إدارة الأغذية والمشروبات عن عمليات المشروبات المتقدمة؟

تغطي أساسيات إدارة الأغذية والمشروبات ضوابط المطعم والفندق اليومية في الخدمة والقائمة والطاقم والمخزون والسلامة والضيوف والتقارير، بينما تتعمق عمليات المشروبات في قوائم المشروبات والخدمة المسؤولة والمخزون الخاص بها.

### كيف يخطط مشرف الأغذية والمشروبات للنوبة اليومية؟

يجمع مشرف الأغذية والمشروبات تقديرات الطلب والحجوزات وتوافر القائمة والطاقم وتوزيع الأدوار وجاهزية المنفذ وفحوص السلامة ومعايير الخدمة وجهات التصعيد في خطة نوبة مضبوطة.

### كيف تراقب تكاليف الأغذية والمشروبات خلال التشغيل اليومي؟

تراقب تكاليف الأغذية والمشروبات عبر مزيج المبيعات وسجلات الحصص والمردود والهدر وفحوص الشراء والاستلام والجرد وانحرافات المخزون وتوزيع العمل ومراجعة نسبة التكلفة اليومية.

### كيف تعالج فرق الأغذية والمشروبات استعادة خدمة الضيف؟

تعالج فرق الأغذية والمشروبات المشكلة بتوثيق الوقائع وتطبيق خيارات الاستعادة المصرح بها وتنسيق التصحيح والتواصل بوضوح وإغلاق دائرة المتابعة وتسجيل السبب والإجراء اللاحق.

## الخاتمة

يعود المشاركون بملف الإدارة اليومية للأغذية والمشروبات الذي يربط الجاهزية والطاقم والقائمة والتكلفة والمخزون والسلامة واستعادة الخدمة والتقارير. يمنح الملف المشرفين روتينا واحدا للتحضير والضبط وإقفال كل نوبة. وتساعد سجلاته الفرق على تحديد الانحرافات وتعيين الإجراءات وتوجيه الخدمة وعرض الأداء اليومي.