دورة إدارة فعاليات المطاعم وعمليات التموين

21 – 25 يونيو 2027

لندن

AGILE LEADERS
Training Center

AGILE LEADERS
Training Center

دورة إدارة فعاليات المطاعم وعمليات التموين

المرجع: 1599_217872 **التاريخ:** 21 – 25 يونيو 2027 **المكان:** لندن **الرسوم:** Euro 5700

نظرة عامة

دورة إدارة فعاليات المطاعم وعمليات التموين هي دورة متوسطة لمدة أسبوع لمديري المطاعم ومشرفي التموين ومنسقي طعام الفعاليات وقادة الولائم وفرق الأغذية والمشروبات، ويغادر المشاركون ومعهم خطة عمليات تموين الفعاليات وحزمة ضبط التسليم. تمارس الدورة موجز الفعالية وتخطيط القائمة والسعة والموارد والموردين واللوجستيات والتجهيز وضبط الخدمة والتسليم والطوارئ والمراجعة. تطور أجايل للتدريب قدرات إدارة فعاليات المطاعم والتموين.

الفئة المستهدفة

- المسؤولون عن موجز فعاليات المطاعم ومتطلبات العميل
- المسؤولون عن قوائم التموين والسعة والتكاليف
- المسؤولون عن الموارد والموردين والمعدات واللوجستيات
- المسؤولون عن تجهيز الفعالية وتنسيق الخدمة المباشرة
- المسؤولون عن الطوارئ والتحسين بعد الفعالية

تفترض الدورة تنسيق المشاركين لفعاليات المطاعم أو التزامات التموين أو عمليات الأغذية والمشروبات، وتستبعد إنتاج الطعام وشهادات سلامة الغذاء وتسويق الفعاليات العام.

الإدارات والقطاعات المستهدفة

تدعم الدورة عمليات تموين الفعاليات في الضيافة والمطاعم والترفيه والصحة والخدمات المؤسسية.

- المطاعم والفنادق والمنتجعات ومرافق الولائم
- التموين والأغذية والمشروبات وفرق طعام الفعاليات
- الضيافة المؤسسية وخدمات المؤتمرات
- الضيافة الصحية وخدمات الطعام المؤسسي
- المرافق الترفيهية ومواقع الزوار والأندية الخاصة

AGILE LEADERS
Training Center

أهداف التعلم

بنهاية هذه الدورة، سيتمكن المشاركون من:

- تطبيق موجز الفعالية على نطاق التموين والمسؤوليات
- استخدام ضوابط تخطيط القائمة والسعة والتكاليف
- بناء خطط الموارد والموردين والمعدات واللوجستيات
- تحليل التجهيز وتدفق الخدمة والتسليم التشغيلي
- تشخيص مخاطر الفعالية واختيار استجابات الطوارئ
- تقييم تسليم الفعالية بالتغذية الراجعة ومراجعة التكاليف

جدول الدورة

اليوم 1: موجز الفعالية والجدوى

- قالب موجز فعالية المطعم
- قائمة توضيح متطلبات العميل
- مصفوفة نطاق الفعالية والمسؤوليات
- نموذج تقييم سعة الموقع
- سجل قرار جدوى الفعالية

اليوم 2: تخطيط القائمة والتكاليف

- إطار تصميم قائمة الفعالية
- نموذج تسجيل المتطلبات الغذائية
- نموذج تقدير الحصص والإنتاج
- ورقة تكاليف التموين والهامش
- سجل اعتماد القائمة والتغييرات

AGILE LEADERS
Training Center

اليوم 3: الموارد واللوجستيات

- خطة موارد الفعالية
- متتبع تنسيق الموردين والتأجير
- قائمة جرد المعدات والبياضات
- جدول مسار التسليم وتوقيته
- سجل مراقبة تسليم سلامة الغذاء

اليوم 4: التجهيز وضبط الخدمة

- خطة تسلسل تجهيز الفعالية
- لوحة تنسيق الصالة والمطبخ
- قائمة ضبط الخدمة المباشرة
- مصفوفة تصعيد المشكلات والطوارئ
- سجل التفكيك وإعادة الأصول

اليوم 5: ممارسة تموين الفعاليات

- تمرين موجز الفعالية والجدوى
- تمرين تخطيط القائمة والسعة والتكاليف
- محاكاة تنسيق الموارد واللوجستيات
- تمرين الاستجابة لتعطل الخدمة
- تطبيق ختامي لخطة عمليات تموين الفعاليات وحزمة ضبط التسليم

التمارين التطبيقية

تستخدم الدورة أنشطة مقترحة لتحويل خطط فعاليات المطاعم والتموين إلى ضوابط تسليم منسقة.

- نشاط مقترح: تحويل طلب العميل إلى نطاق فعالية وسجل جدوى
- نشاط مقترح: إعداد خطة للقائمة والسعة والموارد والتكاليف
- نشاط مقترح: تنسيق الموردين والتسليم والتجهيز وتسليم الخدمة
- نشاط مقترح: عرض خطة عمليات تموين الفعاليات وحزمة ضبط التسليم

AGILE LEADERS
Training Center

الأسئلة الشائعة

لمن تناسب دورة إدارة فعاليات المطاعم وعمليات التموين؟

تناسب مديري المطاعم ومشرفي التموين ومنسقي طعام الفعاليات وقادة الولائم وفرق الأغذية والمشروبات ممن ينسقون أنشطة الفعاليات أو التموين في عملهم.

كيف تختلف إدارة تموين فعاليات المطاعم عن التخطيط العام للفعاليات؟

تركز إدارة تموين فعاليات المطاعم على القوائم والسعة والموارد والموردين والمعدات وتسليم الغذاء والتجهيز وتدفق الخدمة والتكاليف والطوارئ والمراجعة بدلا من نطاق التسويق العام للفعالية.

كيف تخطط فرق المطاعم لسعة التموين؟

تخطط الفرق للسعة بتأكيد افتراضات الحضور وحدود الموقع ومتطلبات القائمة وتقديرات الإنتاج وتغطية الموارد واحتياجات المعدات ونوافذ التسليم واحتياطيات الطوارئ.

ما الضوابط التي تدعم خدمة تموين الفعالية أثناء التنفيذ؟

تستخدم الخدمة المباشرة تسلسل تجهيز وتوزيع أدوار ولوحة تنسيق وقائمة ضبط ومسار تصعيد وسجل تسليم غذائي وخطة تفكيك.

ماذا تتضمن خطة عمليات تموين الفعاليات؟

تسجل الخطة موجز الفعالية والقائمة والسعة والتكاليف والموارد والموردين والمعدات واللوجستيات والتجهيز وضوابط الخدمة والطوارئ والتفكيك وإجراءات المراجعة.

الخاتمة

يأخذ المشاركون خطة عمليات تموين الفعاليات وحزمة ضبط التسليم. يربط المخرج متطلبات الفعالية بالقوائم والموارد واللوجستيات وضوابط الخدمة وقرارات الطوارئ. ويدعم وضوح المسؤوليات وتنسيق التسليم ورؤية التكاليف والتحسين العملي عبر فعاليات المطاعم والتزامات التموين.