دورة الممارسة المهنية في تقنية المطاعم والأتمتة

3 – 7 مايو 2027

دبي

AGILE LEADERS
Training Center

AGILE LEADERS
Training Center

دورة الممارسة المهنية في تقنية المطاعم والأتمتة

المرجع: 1606_218546 **التاريخ:** 3 – 7 مايو 2027 **المكان:** دبي **الرسوم:** Euro 4500

نظرة عامة

دورة الممارسة المهنية في تقنية المطاعم والأتمتة هي دورة مهنية لمدة أسبوع لأصحاب المطاعم ومديري العمليات والأغذية والمشروبات وقادة التقنية والمراقبين الماليين ومديري الخدمة ومنسقي التطبيق. يبني المشاركون حزمة ضبط تقنية المطاعم والأتمتة تربط استراتيجية التقنية ونقاط البيع والطلبات ونظام عرض المطبخ والحجوزات والمخزون والقوى العاملة وبيانات الضيوف والأمن السيبراني والموردين والتحليلات وقياس المنافع. تطور أجايل للتدريب قدرات تقنية المطاعم والأتمتة.

الفئة المستهدفة

- أصحاب المطاعم ومديرو العمليات متعددة الفروع
- مديرو الأغذية والمشروبات والخدمة والمطبخ والمالية
- قادة تقنية المطاعم والتحول الرقمي
- منسقو المخزون والمشتريات والقوى العاملة والبيانات
- مديرو المشاريع المسؤولون عن الموردين وتطبيق الأنظمة

تفترض الدورة معرفة المشاركين بمسارات عمل المطاعم ومقاييس التشغيل، وتستبعد برمجة البرمجيات وشهادات المنتجات وتدقيق أمن المدفوعات والاستشارة القانونية.

الإدارات والقطاعات المستهدفة

تدعم الدورة تطبيق تقنية المطاعم في المطاعم المستقلة والمجموعات والفنادق وشركات التموين وعمليات خدمات الطعام.

- المطاعم والمقاهي والخدمة السريعة والمطاعم غير الرسمية
- إدارات الأغذية والمشروبات في الفنادق
- مجموعات المطاعم والامتيازات وفرق الدعم المركزية
- التموين والمطابخ السحابية وعمليات التوصيل
- وظائف التقنية والمالية والمشتريات والأمن والبيانات

AGILE LEADERS
Training Center

أهداف التعلم

بنهاية هذه الدورة، سيتمكن المشاركون من:

- رسم متطلبات تقنية المطاعم والأتمتة
- تصميم مسارات متكاملة لنقاط البيع والطلبات والمطبخ
- تحليل واجهات المخزون والقوى العاملة والحجوزات وبيانات الضيوف
- تطبيق ضوابط المدفوعات والخصوصية والأمن السيبراني والصلاحيات
- تقييم الموردين ومخاطر التطبيق ومعايير القبول
- قياس أداء الأتمتة والتبني والمنافع التشغيلية

جدول الدورة

اليوم 1: استراتيجية تقنية المطاعم وبنيتها

- خريطة نموذج تشغيل المطعم وتقنياته
- سجل الاحتياجات التقنية ونقاط التعثر والأولويات
- بنية نقاط البيع وقنوات الطلب
- مخطط تكامل الأنظمة وتدفق البيانات
- مصفوفة حوكمة التقنية والقرارات

اليوم 2: أتمتة الطلبات والمطبخ والخدمة

- خريطة رحلة الطلب والدفع الرقمي
- تصميم نظام عرض المطبخ ومسار الإنتاج
- واجهة الحجوزات والطوابير وإدارة الطاولات
- ضوابط الاستثناءات والتجاوز واستعادة الخدمة
- لوحة دقة الطلب والتوقيت ومعدل الإنجاز

AGILE LEADERS
Training Center

اليوم 3: تكامل المخزون والقوى العاملة والأعمال الخلفية

- خريطة بيانات الوصفات والقوائم والمخزون والمشتريات
- صحيفة حركة المخزون وضبط الفروقات
- واجهة جدولة القوى العاملة ونظام الوقت
- تدفق بيانات المالية والرواتب والضرائب والالتزام
- سجل ملكية البيانات الرئيسية وجودتها

اليوم 4: ضوابط البيانات والأمن والموردين

- حصر معالجة بيانات الضيوف والموظفين
- قائمة تدقيق أجهزة الدفع وضبط الصلاحيات
- مصفوفة مخاطر الأمن السيبراني والاستجابة للحوادث
- بطاقة العناية الواجبة بالمورد ومستوى الخدمة
- خطة اختبار استمرارية الأعمال والنسخ الاحتياطي والاستعادة

اليوم 5: التطبيق وأداء الأتمتة

- دراسة جدوى التقنية وخريطة المنافع
- خطة التجربة والترحيل والتدريب والتبني
- قائمة قبول المستخدم والجاهزية التشغيلية
- مراجعة أداء الأتمتة والاستثناءات
- تطبيق ختامي لحزمة ضبط تقنية المطاعم والأتمتة

التمارين التطبيقية

تستخدم الدورة أنشطة مقترحة لتحويل متطلبات تقنية المطاعم إلى قرارات تطبيق مضبوطة.

- نشاط مقترح: رسم واجهات نقاط البيع والمطبخ والحجوزات والمخزون والقوى العاملة
- نشاط مقترح: تحليل حالة تعطل طلب واستعادة الخدمة
- نشاط مقترح: تقييم مخاطر المورد والبيانات والمدفوعات والأمن السيبراني
- نشاط مقترح: عرض حزمة ضبط تقنية المطاعم والأتمتة

AGILE LEADERS
Training Center

الأسئلة الشائعة

لمن تناسب دورة تقنية المطاعم والأتمتة؟

تناسب أصحاب المطاعم ومديري العمليات والأغذية والمشروبات وقادة التقنية والمراقبين الماليين ومديري الخدمة ومنسقي التطبيق المسؤولين عن اختيار أنظمة المطاعم أو تكاملها أو تحسينها.

هل تعلم الدورة منتجا تقنيا واحدا للمطاعم؟

لا. الدورة محايدة عن الموردين وتركز على المتطلبات ومسارات العمل والتكامل والضوابط والتطبيق والتبني ومقاييس الأداء القابلة للاستخدام عبر المنتجات.

كيف تتكامل نقاط البيع مع نظام عرض المطبخ؟

تلتقط نقاط البيع وقنوات الطلب المعاملات وترسل بيانات الطلب المنظمة، بينما يرتب نظام عرض المطبخ التحضير ويعرض الحالة والتوقيت ويسجل الاستثناءات ويعيد معلومات الإنجاز إلى فرق الخدمة.

ما ضوابط البيانات المهمة في أتمتة المطاعم؟

تشمل الضوابط غرض المعالجة النظامي وأدوار الوصول وحدود بيانات الدفع والتهيئة الآمنة ومساءلة المورد والنسخ الاحتياطي والاحتفاظ والاستجابة للحوادث وجودة البيانات وتوثيق أنشطة المعالجة.

كيف تقاس منافع الأتمتة؟

تقارن الفرق خطوط الأساس والنتائج بعد التطبيق لدقة الطلب ووقت التحضير ومعدل الإنجاز وفروقات المخزون واستخدام العمالة وتبني الضيوف وتوافر النظام والاستثناءات والإجراءات التصحيحية.

الخاتمة

يأخذ المشاركون حزمة ضبط تقنية المطاعم والأتمتة. يربط المخرج الاستراتيجية والبنية والطلبات وإنتاج المطبخ والحجوزات والمخزون والقوى العاملة والمالية وحماية البيانات والأمن السيبراني والموردين والتطبيق والأداء، ويدعم قرارات تقنية مضبوطة وتحسينا تشغيليا قابلا للتتبع.