

دورة إدارة مخزون المطاعم وضبط تكلفة الطعام

15 – 19 مارس 2027

كوالالمبور

AGILE LEADERS
Training Center

AGILE LEADERS
Training Center

دورة إدارة مخزون المطاعم وضبط تكلفة الطعام

المرجع: 234328_1788 **التاريخ:** 15 – 19 مارس 2027 **المكان:** كوالالمبور **الرسوم:** Euro 5200

نظرة عامة

دورة إدارة مخزون المطاعم وضبط تكلفة الطعام هي دورة تمتد أسبوع لفرق إدارة المطاعم والأغذية والمشروبات والمطابخ والشراء وضبط التكاليف، ويعود المشاركون بحزمة ضبط مخزون وتكلفة المطعم. تربط الدورة إدارة مخزون المطاعم وضبط تكلفة الطعام وتكلفة الوصفات وفروقات جرد المطاعم وتتبع الهدر الغذائي والحصص والعائد والمشروبات والتسعير. تعالج انفصال سجلات الشراء والمخزون والمبيعات عبر أدلة تشغيلية مترابطة. تقدم أجايل للتدريب دورة في إدارة مخزون المطاعم وضبط تكلفة الطعام.

الفئة المستهدفة

- الفرق المسؤولة عن الشراء وطلبات الموردين والاستلام ومطابقة الفواتير والتخزين
- الوظائف المسؤولة عن الوصفات والحصص وعائد الإنتاج واستخدام المطبخ وقرارات القائمة
- الفرق المسؤولة عن مخزون الأغذية والمشروبات والجرد والتحويلات والتسويات
- الوظائف المسؤولة عن تقارير التكلفة ومطابقة المبيعات وتحليل الفروقات والإجراءات الإدارية
- الفرق المسؤولة عن الهدر والتلف والإنتاج الزائد والأصناف المجانية والمرتجعات والأداء

تفترض الدورة مساهمة المشاركين في تشغيل المطاعم أو المخزون أو الوصفات أو الشراء أو المبيعات أو تقارير التكلفة، ولا تشمل استشارات المعايير المحاسبية أو اعتماد سلامة الغذاء أو إعداد الأنظمة.

الإدارات والقطاعات المستهدفة

تدعم الدورة قرارات المخزون والتكلفة عبر خدمات الطعام والضيافة وتناول الطعام بالتجزئة والتموين المؤسسي.

- تشغيل المطاعم وإنتاج المطبخ وخدمة الأغذية والمشروبات وإدارة المنافذ
- الشراء والاستلام والمخازن وضبط المخزون وتنسيق الموردين
- المالية وضبط التكاليف والمحاسبة الإدارية والإيرادات وتقارير الأداء
- الفنادق والمنتجعات والمطاعم والمقاهي والتموين وخدمات الطعام التعاقدية
- الرعاية الصحية والتعليم والترفيه ومطاعم مواقع العمل وعمليات الفعاليات

AGILE LEADERS
Training Center

أهداف التعلم

بنهاية هذه الدورة، سيتمكن المشاركون من:

- بناء ضوابط الشراء والاستلام والتخزين والصرف.
- تطبيق طرق تكلفة الوصفات والحصص والعائد والمشروبات.
- تحليل فروقات الاستهلاك النظري والفعلي للأغذية.
- تقييم دقة الجرد والهدر وأدلة التسويات.
- مقارنة مساهمة أصناف القائمة والتسعير وإجراءات التكلفة.
- بناء حزمة ضبط مخزون وتكلفة المطعم.

جدول الدورة

اليوم 1: الشراء والاستلام والتخزين

- ورقة مواصفات الشراء وضبط الموردين المعتمدين
- مخطط الحد التشغيلي ونقطة إعادة الطلب وكمية الشراء
- قائمة تحقق مطابقة أمر الشراء وإشعار التسليم والفاتورة
- سجل كمية الاستلام والجودة والسعر ودرجة الحرارة
- خريطة موقع التخزين ووضع الملصقات والدوران وضبط الصرف

اليوم 2: الوصفات والحصص والعائد

- بطاقة الوصفة القياسية وتكلفة المكونات
- ورقة اختبار العائد الصالح للأكل وكمية الشراء
- دليل معيار الحصة وأداة التقديم وتكلفة الطبق
- سجل تحويل وحدات الأغذية والمشروبات
- سجل تغير تكلفة الوصفة وواجهة سعر القائمة

AGILE LEADERS
Training Center

اليوم 3: الجرد والاستخدام والفروقات

- جدول جرد المخزون وخطة المسؤوليات
- قائمة تحقق الجرد الأعمى وإعادة العد ووحدة القياس
- مطابقة مخزون الافتتاح والمشتريات والتحويلات ومخزون الإقفال
- ورقة فروقات الاستهلاك النظري والفعلي
- لوحة تكلفة الطعام والمشروبات وتكلفة المبيعات

اليوم 4: الهدر والأداء والإجراءات

- سجل الهدر والتلف والإنتاج الزائد والمرتجعات
- سجل ضبط الأصناف المجانية ووجبات الموظفين والإلغاءات
- مصفوفة مساهمة القائمة وحركة التكلفة
- مراجعة الأصناف مرتفعة القيمة واتجاه الاستخدام والاستثناءات
- متتبع إجراءات مخزون المطعم وتكاليفه

اليوم 5: تطبيق ضبط تكاليف المطاعم

- تمرين: التحقق من أدلة الشراء والاستلام والتخزين
- تمرين: حساب تكلفة الوصفات والحصص والعائد والمشروبات
- تمرين: مطابقة الجرد وتشخيص فروقات الاستخدام
- تمرين: ترتيب أولويات الهدر والتسعير وإجراءات الأداء
- المهمة الختامية: بناء حزمة ضبط مخزون وتكلفة المطعم

التمارين التطبيقية

تستخدم الدورة أنشطة مقترحة لربط بيانات الشراء والوصفات والمخزون والمبيعات بالأدلة والقرارات التشغيلية.

- نشاط مقترح: مطابقة أمر شراء وتسليم وفاتورة وفحص كمية وجودة وسعر وحرارة المنتجات المستلمة.
- نشاط مقترح: حساب العائد الصالح للأكل وتكلفة الحصة والوصفة وأثر تغير سعر المورد.
- نشاط مقترح: مطابقة الجرد مع المشتريات والتحويلات والاستخدام المرتبط بالمبيعات والهدر والتسويات المعتمدة.
- نشاط مقترح: تحويل استثناءات تكلفة الطعام والهدر إلى ملاك وإجراءات وأدلة ومواعيد مراجعة.

AGILE LEADERS
Training Center

الأسئلة الشائعة

لمن تناسب دورة إدارة مخزون المطاعم وضبط تكلفة الطعام، وما الذي تفترضه؟

تناسب دورة إدارة مخزون المطاعم وضبط تكلفة الطعام فرق التشغيل والمطبخ والشراء والمخازن والمالية وضبط التكاليف، وتفترض تعرضا عمليا للمخزون أو الوصفات أو الطلبات أو المبيعات أو التقارير التشغيلية.

كيف تختلف إدارة مخزون المطاعم وضبط تكلفة الطعام عن تدريب المخزون العام؟

تربط إدارة مخزون المطاعم وضبط تكلفة الطعام المخزون القابل للتلف بالوصفات والحصص والعائد والمبيعات والهدر واستخدام المشروبات، بينما يركز تدريب المخزون العام على التجديد والتخزين والدقة ومستويات الخدمة.

كيف تقارن تكلفة الطعام الفعلية بتكلفة الطعام النظرية؟

تعتمد تكلفة الطعام الفعلية على مخزون الافتتاح والمشتريات والتحويلات ومخزون الإقفال، بينما تطبق التكلفة النظرية كميات الوصفات القياسية وتكاليف المكونات على المبيعات المسجلة، ثم توجه الفروقات فحص الحصص والهدر والجرد والأسعار والحركات.

ما السجلات التي تدعم تحليل فروقات جرد المطاعم؟

يدعم تحليل فروقات جرد المطاعم قوائم العد وتحويلات الوحدات وسجلات الاستلام والتحويلات والصرف ومعايير الوصفات والمبيعات والهدر والمرتجعات والأصناف المجانية والتسويات المعتمدة.

الخاتمة

يعود المشاركون بحزمة ضبط مخزون وتكلفة المطعم. تربط الحزمة الشراء والاستلام والتخزين والوصفات والحصص والعائد والجرد والاستهلاك وتكلفة الأغذية والمشروبات والهدر وقرارات القائمة وتتبع الإجراءات. تغير الحزمة السجلات المنفصلة إلى تدفق أدلة مضبوط بمسؤوليات وفحوص وفروقات وإجراءات إدارية محددة.