

دورة هندسة وتصميم قوائم الطعام للمطاعم

15 – 19 مارس 2027

الدار البيضاء

AGILE LEADERS
Training Center

AGILE LEADERS
Training Center

دورة هندسة وتصميم قوائم الطعام للمطاعم

المرجع: 259992_2187 **التاريخ:** 15 – 19 مارس 2027 **المكان:** الدار البيضاء **الرسوم:** 4100 Euro

نظرة عامة

دورة هندسة وتصميم قوائم الطعام للمطاعم هي دورة متوسطة لمدة أسبوع لأصحاب المطاعم ومديري الأغذية والمشروبات والطهاة التنفيذيين ومطوري القوائم ورواد الضيافة، ويعود المشاركون منها بمحفظة تصميم القائمة وأدائها. تتعامل الدورة مع القائمة بوصفها نظاما تجاريا واتصاليا، وتربط تخطيط قوائم الطعام وتحليل هندسة القائمة ومنطق التسعير والتسلسل البصري واختيار الضيف والتواصل الغذائي والحساسية واختبار القوائم الرقمية والتحسين المستمر. تقدم أجايل للتدريب ممارسات هندسة وتصميم قوائم الطعام.

الفئة المستهدفة

- الأفراد المسؤولون عن مفاهيم المطاعم وتوجه القوائم
- الفرق المسؤولة عن أداء الأغذية والمشروبات وتجربة الضيوف
- الأفراد المسؤولون عن مواصفات الوصفات وقابلية تنفيذ القائمة
- المحللون المسؤولون عن أدلة مبيعات الأصناف وشعبيتها ومساهمتها
- الأفراد المسؤولون عن محتوى القوائم وتخطيطها وواجهات الطلب الرقمي

تفترض الدورة قدرة المشاركين على تفسير مبيعات الأصناف وأسعارها ومعلومات الوصفات في العمل، ولا تتناول تعليم تقنيات الطهي أو تقييم استثمار المطعم أو المحاسبة المتقدمة.

الإدارات والقطاعات المستهدفة

تدعم الدورة قرارات القوائم في الضيافة وخدمات الطعام والعمليات الموجهة للزوار.

- عمليات المطاعم والمقاهي
- إدارات الأغذية والمشروبات في الفنادق
- التموين التعاقدي وخدمات الطعام المؤسسية
- الترفيه والوجهات وتجارب الزوار
- استشارات خدمات الطعام وتطوير المفاهيم
- عمليات الطلب والتوصيل الرقمي

AGILE LEADERS
Training Center

أهداف التعلم

بنهاية هذه الدورة، سيكون المشاركون قادرين على:

- بناء مفهوم للقائمة وهيكل لفئات الأصناف.
- تحليل مزيج المبيعات وهامش المساهمة وشعبية الأصناف.
- تطبيق منطق التسعير والتسلسل البصري وبنية الاختيار.
- تقييم وضوح أوصاف الأصناف والتواصل الغذائي والحساسية.
- مقارنة أداء القوائم المطبوعة والرقمية.
- بناء خطة لاختبار القائمة وتحسينها.

جدول الدورة

اليوم 1: تأطير مفهوم القائمة

- لوحة مفهوم المطعم ووعد الضيف
- خريطة مواءمة دور القائمة ونمط الخدمة
- مصفوفة شرائح الضيوف ومناسبات الزيارة
- هيكل الأصناف وشجرة الفئات
- قائمة فحص قابلية التنفيذ التشغيلي

اليوم 2: هندسة أداء القائمة

- ورقة عمل تحليل مزيج مبيعات الأصناف
- طريقة حساب هامش المساهمة
- مصفوفة تصنيف الشعبية والربحية
- مجموعة قواعد قرار صنف القائمة
- مراجعة محفظة الأصناف الحساسة للهدر

AGILE LEADERS
Training Center

اليوم 3: ضبط الأسعار وبنية الاختيار

- خريطة بنية الأسعار والنقاط المرجعية
- شبكة موضع الصنف والتسلسل البصري
- قائمة فحص أدلة وصف الأصناف
- مراجعة عبء الاختيار وتوازن الفئات
- منطق تصميم الحزم والمعدلات

اليوم 4: حوكمة تواصل القائمة

- سجل مصادر المعلومات الغذائية
- خريطة ضوابط التواصل بشأن مسببات الحساسية
- فحص اتساق القوائم المطبوعة والرقمية
- شجرة قرار الإفصاح عن الأصناف المتغيرة
- لوحة اختبار القائمة وقياس أدائها

اليوم 5: ممارسة هندسة القائمة

- تمرين: تدقيق مفهوم مطعم وشجرة أصناف
- تمرين: تصنيف الأصناف حسب الشعبية والمساهمة
- تمرين: إعادة تصميم إشارات السعر والموضع والوصف
- تمرين: اختبار التواصل الغذائي والحساسية
- المشروع الختامي: إكمال محفظة تصميم القائمة وأدائها

التمارين التطبيقية

تستخدم الدورة أنشطة مقترحة مستندة إلى المطاعم كاملة الخدمة والمقاهي ومطاعم الفنادق والطلب الرقمي.

- نشاط مقترح: ربط مناسبة زيارة بفئة قائمة وهيكل أصناف.
- نشاط مقترح: تصنيف أدلة الأصناف ووضع قرار بالإبقاء أو التعديل أو الترويج أو الحذف.
- نشاط مقترح: مقارنة تصميمين باستخدام معايير التسلسل البصري وعبء الاختيار.
- نشاط مقترح: إعداد لوحة اختبار لتغييرات القوائم المطبوعة والرقمية.

AGILE LEADERS
Training Center

الأسئلة الشائعة

لمن تناسب دورة هندسة وتصميم قوائم الطعام للمطاعم؟

تناسب الدورة الأفراد الذين يشكلون القوائم أو العمليات أو أدلة الأصناف أو تواصل الضيف أو الطلب الرقمي، ويستطيعون تفسير معلومات المبيعات والأسعار والوصفات الأساسية.

كيف تختلف هندسة قوائم الطعام عن ضبط تكلفة الطعام؟

تجمع هندسة قوائم الطعام بين شعبية الصنف ومساهمته مع موضعه وتخطيطه ووصفه وتصميم الاختيار، بينما يركز ضبط التكلفة على المكونات والحصص والمشتريات والفروقات.

ما الأدلة التي تدعم تحليل هندسة قوائم الطعام؟

يستخدم تحليل هندسة قوائم الطعام مبيعات الأصناف ومساهمتها وحصة الفئات والمعدلات وإشارات الهدر وملاحظات الضيوف وقيود الخدمة وسلوك الطلب الرقمي مع بيان حدود كل مصدر.

كيف يختبر المطعم تغييرات تصميم قائمة الطعام؟

يختبر المطعم تغييرات تصميم القائمة بفرضية محددة وخط أساس ومقارنة وضوابط تشغيلية ومقاييس لاستجابة الضيوف وقاعدة قرار، بدلا من تغيير متغيرات متعددة دون إمكانية التتبع.

كيف يدعم تصميم القائمة التواصل الغذائي والحساسية؟

يدعم تصميم القائمة التواصل الغذائي والحساسية بربط بيانات الأصناف المتحققة بصياغة وموضع ورموز وعروض رقمية ومسارات تصعيد متسقة.

الخاتمة

يعود المشاركون بمحفظة تصميم القائمة وأدائها التي تربط المفهوم وهيكل الأصناف وأدلة الشعبية والمساهمة والتسعير والتخطيط وضوابط التواصل والاختبار. تجعل المحفظة قرارات القائمة وافتراضاتها قابلة للتتبع. كما تدعم التحسين المنسق بين عمليات المطعم وفرق الطهي والتسويق وقنوات الطلب الرقمي.