GLOBAL MANAGEMENT GROUP
YOUR VISION IS OUR MISSION

إدارة الإطعام والمشروبات
Food & Beverage Management

مدة الجلسة	3ساعات	عدد الساعات	40 ساعة تدريبية

البرنامج موجه إلى

- مدراء الاطعام في الفنادق
- مدراء المطاعم
- الراغبين بالعمل في مجال الاطعام في المنشآت الفندقية والمطاعم الراقية

الهدف من هذا البرنامج

- يؤهل هذا البرنامج المشاركين فيه لاكتساب الخلفية العلمية والمهنية التي تؤهلهم للعمل بنجاح في وظيفة مدير اطعام في المطاعم والمطابخ الفندقية. يشرح الكورس المفاهيم والموضوعات المرتبطة بعملية إدارة الاطعام والتي تتضمن على سبيل المثال : طرق تخطيط وطلب واعداد وتجهيز الأغذية مع الأخذ في الاعتبار حساب الكميات الاقتصادية والالتزام بمعايير جودة الغذاء وتخطيط القوى العاملة في المطبخ أو المطعم وغير ذلك.

المحتوى التدريبي

- **الإلمام بمفاهيم وتطبيقات إدارة الإطعام**
- **الالمام بمفاهيم وتطبيقات إدارة جودة الغذاء**
- **الإلمام بمفاهيم وتطبيقات تخطيط الموارد البشرية في المطاعم والمطابخ.**
- **اكتساب القدرة على تخطيط قوائم الطعام Menus**
- **اكتساب القدرة على حساب الكمية الاقتصادية وحسابات التكاليف للاصناف**
- **<u>المحاور التدريبية :</u>**
- **مفاهيم إدارة الأغذية وماهيتها**
- **النماذج الإدارية لتقديم الخدمة**
- **تخطيط الأغذية وتصميم قوائم الطعام Menus**
- **نظام أنتاج وتوزيع الأغذية وإدارة المواد الخام**
- **الإنتاجية والجودة ورضا العميل عن الخدمة**
- **القيادة واتخاذ القرارات في إدارة الأغذية**
- **إدارة التسويق لأنشطة الأغذية**
- **الادارة المالية لأنشطة الأغذية**
- **ادارة الموارد البشرية لأنشطة الأغذية**

ماذا نقدم

1- مادة علمية
2- شهادة مهنية مصدقة من وزارة السـياحة

مسمى البرنامج كما سيظهر على الشهادة **Food & Beverage Management Course**	Certificate Title