

إدارة وتشغيل المطاعم

مقدمة

في ظل المنافسة الشديدة في قطاع المطاعم، أصبح من الضروري أكثر من أي وقت مضى امتلاك المهارات والمعرفة اللازمة لإدارة مطعم ناجح. هذه الورشة مصممة خصيصاً لتزويدكم بالأدوات التي تحتاجونها لتطوير أعمالكم وتحقيق النمو المستدام. سنتناول خلالها مواضيع حيوية مثل تطوير القوائم، وإدارة الجودة، وتسويق المطاعم، وخدمة العملاء.

منهجية ورشة العمل

يتم تقديم هذه الورشة باستخدام مناهج الشرح النظري، والتحليل العلمي، وتطوير طريقة الشرح لدى المحاضر بما يحقق الغرض من الورشة، مع استخدام الأمثلة العملية من خلال تنفيذ حلقات نقاشية. وتعتمد الورشة على أحدث وسائل التدريب في الشرح والإيضاح الأكثر تيسيراً للمشاركين.



إدارة وتشغيل المطاعم

أهداف ورشة العمل

استعد لرفع مستوى مطعمك إلى آفاق جديدة! هذه الورشة المكثفة مصممة خصيصًا للمهتمين بمجال المطاعم ، وتوفر لك الأدوات والمعرفة اللازمة لتحقيق النجاح المنشود. من خلال تطوير فريقك، وتحسين جودة الخدمة، وتطبيق أفضل الممارسات في الإدارة المالية، ستتمكن من جذب المزيد من العملاء وزيادة أرباحك بشكل ملحوظ. سوف يتعلم المشاركون في الورشة على التالي:

رفع كفاءة العاملين: تحسين مهارات الموظفين في مختلف المجالات مثل خدمة العملاء وإعداد الطعام وإدارة المخزون.

تعزيز جودة الخدمة: رفع مستوى جودة الخدمة المقدمة للعملاء لزيادة الرضا وتحقيق ولاء العملاء.

تحسين الأداء المالي: زيادة الأرباح وخفض التكاليف من خلال تطبيق أفضل الممارسات في إدارة المطاعم.

تطوير القائمة: تحديث القائمة وتطويرها لتلبية احتياجات العملاء ومتابعة الاتجاهات الحديثة في عالم الطعام.

تحسين إدارة المخزون: تقليل الفاقد والتلف في المواد الغذائية وتحسين عملية الطلب والتوريد.

تطبيق معايير الجودة والسلامة: ضمان الالتزام بمعايير الجودة والسلامة الغذائية.

بناء فريق عمل متماسك: تحسين التواصل والتعاون بين أفراد الفريق.

إدارة وتشغيل المطاعم

الفئات المستهدفة

ورشة العمل مناسبة لشريحة واسعة من المهتمين بمجال المطاعم:

- مدراء وأصحاب المطاعم.
- رؤساء أقسام المطعم.
- المشرفين على أعمال المطاعم.
- أصحاب رؤوس الأموال.
- الباحثين على مشروع استثماري ناجح.
- العمال ضمن قطاع المطاعم.
- طاقم الخدمة والطهاة.
- المقبلين على افتتاح المطاعم.
- العاملين في طاقم إدارة المطاعم.
- المستثمرين في المطاعم.
- أصحاب المطاعم والكافيهات.

إدارة وتشغيل المطاعم

محاور اليوم الأول

- الأولى: ماهية إدارة المطاعم وأنواع المطاعم.
- الثانية: خلق الهوية التجارية للمطاعم وتنظيم العمل داخل المطاعم ونجاح إدارته.
- الثالثة: جودة الإدارة المستمرة / إجراءات التشغيل / Step of service / Road map
- الرابعة: طرق البيع الحديثة / البيع البديل Upselling.

محاور اليوم الثاني

- الخامسة: هندسة قائمة الطعام Product mix and menu engineering
- السادسة: دليل التشغيل SOP Operational manuals
- السابعة: التسويق Marketing
- الثامنة: الإدارة المالية (التكلفة / الربح / الخسارة) Costs/ profit and loss

إدارة وتشغيل المطاعم

المميزات

- تأهيل المستفيدين وتزويدهم بالمهارات المعرفية اللازمة في مجال إدارة وتشغيل المطاعم.
- مادة علمية متوفرة.
- تعقد ورشة العمل في قاعة مجهزة .
- يحصل كل متدرب على شهادة إتمام ورشة العمل.
- استشارات دائمة وتواصل مرن مع المحاضر .

تفاصيل ورشة العمل

- تاريخ إقامة ورشة العمل : من 25 نوفمبر 2024 إلى 26 نوفمبر 2024
- موعد ورشة العمل : من 06:00 - 08:00م
- مكان إقامة الورشة : إيسو كوفي - فرع طريق الملك - أتيليه مول حي الشاطئ - مدينة جدة.
- سعر الحجز : 1250 ريال (عرض خاص للسداد المبكر 950 ريال)

بيانات الحساب البنكي

بنك الرياض

رقم IBAN

SA2720000001364760049940

اسم الشركة : شركة عبد الاله محمد جليدان للإستشارات.