CONCEPT

إدارة الأغذية والمشروبات: هندسة قوائم الطعام وضبط التكاليف وتشغيل المطاعم

27 سبتمبر – 8 أكتوبر 2027

أمستردام - فندق حي الأعمال زوداس



إدارة الأغذية والمشروبات: هندسة قوائم الطعام وضبط التكاليف وتشغيل المطاعم

المرجع: 13584_395 **التاريخ:** 27 سبتمبر – 8 أكتوبر 2027 **المكان:** أمستردام - فندق حي الأعمال زوداس **الرسوم:** SAR 42300

مقدمة:

تتعثر إدارة الأغذية والمشروبات غالبا في الأرقام التي تقف خلف قائمة الطعام: أطباق تسعر دون وصفات قياسية محسوبة التكلفة، وتوريدات تستلم دون فحص، ومخزون يصرف دون طلبات صرف، ومناوبات توزع بحكم العادة لا وفق عدد الضيوف المتوقع. فترتفع تكلفة الأغذية وتضيق الهوامش ويتفاوت مستوى الخدمة دون تفسير واضح. تمنح هذه الدورة من كور كونسبت مديري المطاعم والمنافذ والتموين والمآدب أساليب حساب التكلفة والرقابة وهندسة قوائم الطعام وجدولة الفرق لتشغيل منفذ مربح، وتنتهي بخطة إعادة تصميم قائمة الطعام والتكاليف للمنفذ مبنية على مطعم كل مشارك.

أهداف الدورة:

- إعداد بطاقات الوصفات القياسية وحساب تكلفة الطبق لتحديد أسعار البيع وفق نسبة تكلفة الأغذية المستهدفة
- تشغيل ضوابط الشراء والاستلام والتخزين والصرف والجرد التي تقلص الفجوة بين تكلفة الأغذية الفعلية والنظرية
- تصنيف أصناف القائمة حسب الإقبال وهامش المساهمة وتحديد ما يعاد تسعيره أو موضعه أو تعديله أو حذفه
- ضبط إعدادات نقاط البيع والحجوزات وإدارة الطاولات لرفع عائد الضيوف واستخراج تقارير يومية موثوقة
- تخطيط عمليات المآدب والتموين وبرامج القهوة بأوراق مناسبات وتكلفة كوب محسوبة
- إعداد خطة إعادة تصميم قائمة الطعام والتكاليف للمنفذ مع مستهدفات تكلفة الأغذية وساعات العمل ومؤشرات الأداء

الفئة المستهدفة:

- المديرون المسؤولون عن نتائج المطاعم والمقاهي ومطاعم الخدمة طوال اليوم
- المديرون المسؤولون عن تكلفة الأغذية والمشروبات والمشتريات والمخازن في عدة منافذ
- المديرون الذين يديرون المآدب وتموين المؤتمرات والتموين الخارجي
- مديرو المطبخ والخدمة الذين يخططون القوائم وجداول المناوبات والإشراف على الورديات
- المديرون المشرفون على المقاهي ومنافذ المشروبات غير الكحولية

محاور الدورة:

اليوم 1: مفاهيم المنافذ والهيكل التنظيمي وقائمة أرباح وخسائر المنفذ

- لوحة مفهوم المنفذ: الصيغة ونوع المطبخ ومستوى السعر وأسلوب الخدمة
- نظام Brigade de Cuisine لتنظيم فريق المطبخ وهياكل صالة الخدمة في المنافذ
- قائمة أرباح وخسائر المنفذ: مصادر الإيراد وتكلفة المبيعات والتكاليف القابلة للتحكم
- حساب التكلفة الأساسية: تكلفة المبيعات مضافا إليها الرواتب
- مراجعة خط الأساس للمنفذ: عدد الضيوف ومتوسط الفاتورة وبنود التكلفة

اليوم 2: تخطيط قوائم الطعام والوصفات القياسية وحساب تكلفة الأغذية

- مصفوفة تخطيط القائمة: التوازن والموسمية وطاقة المطبخ وحمل المحطات
- صيغة بطاقة الوصفة القياسية: الناتج وحجم الحصة وطريقة التحضير
- اختبار الناتج وأوراق اختبار التقطيع لحساب تكلفة المشترى والجزء الصالح للأكل
- حساب تكلفة الطبق والتسعير وفق نسبة تكلفة الأغذية المستهدفة
- جدول حساب تكلفة الوصفات مع تحديث أسعار المكونات

اليوم 3: ضوابط الشراء والاستلام والتخزين والصرف

- مواصفات الشراء وجداول مقارنة عروض الموردين
- مستويات المخزون المعيارية وكميات الطلب وأدلة الطلب لكل مورد
- إجراءات الاستلام: مذكرة التسليم وفحص الأوزان وإشعارات الدائن
- تدوير المخزون بطريقة FIFO وبطاقات الأصناف والصرف بموجب طلبات الصرف
- الجرد الفعلي في نهاية الشهر ومطابقة تكلفة الأغذية المستهلكة

اليوم 4: نقاط البيع والحجوزات وتقنيات المطاعم

- إعداد نظام نقاط البيع: تعريف الأصناف والإضافات وتوجيه الطلبات إلى المطبخ
- تقارير مزيج المبيعات والإلغاءات والخصومات في نقاط البيع للرقابة اليومية
- إعدادات نظام الحجوزات: فترات الحجز ومدة دوران الطاولة وسياسة عدم الحضور
- خطط إدارة الطاولات: مخطط الصالة وتوزيع الأقسام ومزيج الطاولات
- برامج المخزون والوصفات المرتبطة بالاستهلاك النظري من نقاط البيع

اليوم 5: دراسة حالة الأسبوع الأول: تشخيص مشكلة التكلفة في منفذ

- دراسة حالة موجهة: ارتفاع تكلفة الأغذية في مطعم خدمة طوال اليوم
- تحليل انحراف تكلفة الأغذية الفعلية عن النظرية
- مراجعة سجل الهدر: هدر التحضير والتلف وبقايا الأطباق
- قراءة اتجاهات عدد الضيوف ومتوسط الفاتورة من بيانات نقاط البيع
- عرض نتائج الأسبوع الأول وقائمة إجراءات استعادة التكلفة

اليوم 6: هندسة قوائم الطعام وبرامج المشروبات والمآدب

- مصفوفة هندسة القوائم وفق Smithg Kasavana: الإقبال وهامش المساهمة
- قرارات أصناف القائمة: إعادة التسعير أو الموضع أو التعديل أو الحذف
- تصميم صفحة القائمة ووصف الأصناف وحدود ادعاءات المواضع الجاذبة
- برنامج المشروبات غير الكحولية والقهوة المختصة: وصفات المشروبات وتكلفة الكوب والمعدات
- عمليات المآدب والتموين: أوراق المناسبات وأوامر الفعاليات وأعداد الضيوف المؤكدة

اليوم 7: الإشراف على سلامة الغذاء وجودة الخدمة وضوابط الإيراد

- سلامة الغذاء بصورة عامة: الخطط المبنية على المخاطر وسجلات الحرارة ومعلومات مسببات الحساسية للضيوف
- دليل معايير الخدمة في المنفذ: تسلسل خطوات الخدمة وأزمنتها
- قائمة تدقيق الضيف المتخفي وطريقة التقييم
- ضوابط التعامل مع النقد وصلاحيات الإلغاء وتسرب الإيراد
- مراجعة أداء الموردين وسجلات رفض المنتجات

اليوم 8: جدولة الفرق والإشراف وتجربة الضيف

- جدولة العمالة وفق عدد الضيوف المتوقع: أدلة التوظيف لكل فترة وجبة
- اجتماع ما قبل الخدمة وهيكل إحاطة الوردية
- تدريب فريق الخدمة على البيع الإضافي باستخدام نتائج هندسة القوائم
- التعامل مع شكاوى صالة الطعام ونصوص استعادة الخدمة
- خطة إبلاغ تغييرات القائمة للمطبخ وفرق الخدمة والضيوف

اليوم 9: تحليلات مؤشرات أداء الأغذية والمشروبات والمقارنة بين المنافذ

- لوحة مؤشرات الأغذية والمشروبات: نسبة تكلفة الأغذية ونسبة تكلفة العمالة والتكلفة الأساسية
- حساب مؤشر RevPASH للإيراد لكل مقعد متاح في الساعة حسب فترات اليوم
- تحليل عائد الضيوف وإشغال المقاعد ودوران الطاولات
- مقارنة متوسط الفاتورة والإنفاق لكل ضيف بين المنافذ
- متابعة إيراد كل مناسبة في المآدب وهامش التموين

اليوم 10: المشروع الختامي: خطة إعادة تصميم قائمة الطعام والتكاليف للمنفذ

- موجز المشروع الختامي ومراجعة حزمة بيانات المنفذ
- بناء تحليل هندسة القائمة لمنفذ المشارك
- بطاقات تكلفة الوصفات المعدلة وأسعار البيع المستهدفة
- خطة تكاليف المنفذ: تكلفة الأغذية وساعات العمل ومستهدفات المؤشرات لاثني عشر شهرا
- عرض خطة إعادة تصميم القائمة والتكاليف ومناقشتها مع الأقران

المهارات التي ستكتسبها:

- حساب تكلفة الوصفات
- اختبار الناتج
- مطابقة الجرد
- تحليل هندسة القوائم
- قراءة تقارير نقاط البيع
- جدولة العمالة وفق عدد الضيوف
- تخطيط مناسبات المآدب
- تحليل مؤشر RevPASH

لماذا تحضر هذه الدورة:

- العودة بخطة إعادة تصميم قائمة الطعام والتكاليف للمنفذ مبنية على قائمة مطعمك وبيانات مبيعاته
- تفسير كل انحراف في تكلفة الأغذية للملاك والإدارة المالية بأدلة من الوصفات والمخازن ونقاط البيع
- الانتقال خلال أسبوعين من الضوابط المنفردة إلى خطة متكاملة للمنفذ مع دراسة حالة موجهة في نهاية الأسبوع الأول
- مقارنة ممارسات المنافذ مع نظراء من الفنادق والمطاعم المستقلة وشركات التموين وسلاسل المقاهي

الخاتمة:

يحقق المنفذ الربح حين تحسب تكلفة كل طبق ويفحص كل توريد وتجدول كل وردية وفق عدد الضيوف المتوقع. يبني الأسبوع الأول الضوابط: قائمة أرباح وخسائر المنفذ والوصفات القياسية والشراء والمخازن ونقاط البيع والحجوزات، ويختتم بدراسة حالة موجهة عن التكلفة. ويضيف الأسبوع الثاني هندسة القوائم وبرامج القهوة والمآدب وجودة الخدمة وضوابط الإيراد وجدولة الفرق وتحليلات المؤشرات مثل RevPASH ومتوسط الفاتورة. وينتج المشروع الختامي خطة إعادة تصميم قائمة الطعام والتكاليف لمطعم كل مشارك.