



دورة إدارة المقاهي المختصة: معايير البارستا وتكلفة الكوب وأرباح وخسائر المقهى

2027 مايو 17 - 21

دبي - فندق خمس نجوم في وسط الأعمال



دورة إدارة المقاهي المختصة: معايير البارستا وتكلفة الكوب وأرباح وخسائر المقهى

المرجع: 23441_1405 التاريخ: 17 - 21 مايو 2027 المكان: دبي - فندق خمس نجوم في وسط الأعمال الرسوم: SAR 19500

مقدمة:

دورة إدارة المقاهي المختصة: معايير البارستا وتكلفة الكوب وأرباح وخسائر المقهى دورة تدريبية مدتها خمسة أيام لملاك المقاهي ومديريها ومشرفي البار، وتنتهي بإعداد مفهوم المقهى وخطة تشغيله مع قائمة مشروبات محسوبة التكلفة. تشتري مقامه كثيرة قهوة جيدة ثم تقدم أكوابا متفاوتة الجودة، وتسعر المشروبات دون معرفة تكلفتها، وتفقد هامشها في هدر البن وتوقف الآلات وورديات لم تتلق تدريباً كافياً. يدير المرشدون بار قهوة أو يشرفون عليه في عملهم، وتسير الدورة في صورة بناء نموذج عملي للوصفات وتكلفة الكوب وقائمة أرباح وخسائر المقهى. وتقدم كور كونسبت هذه الدورة في إدارة المقاهي المختصة.

أهداف الدورة:

- تقييم جودة البن الأخضر والمحمص باستخدام عد العيوب ونماذج التذوق ونوافذ الطزاجة بعد تاريخ التحميص
- ضبط وصفات الإسبريسو والقهوة المفلترة بالجرعة والناتج ومدة الاستخلاص ونسبة التحضير ومتابعة تقيد البارستا بها
- تدريب البارستا واعتماد جاهزيتهم بمصفوفة المهارات ومعايير تبخير الحليب ومسار عمل مقسم إلى مناطق في البار
- حساب تكلفة الكوب وبناء قائمة المشروبات حسب حجم الكوب وخيار الحليب والهامش
- صيانة المطاحن وآلات الإسبريسو وأنظمة معالجة المياه وضبط مخزون البن وطزاجته وهدره
- إعداد قائمة أرباح وخسائر المقهى ولوحة مؤشرات الأداء وخطة تشغيل تغطي تجربة الضيف والولاء وقنوات التوصيل

الفئة المستهدفة:

- الملاك والشركاء المسؤولون عن نتائج المقاهي المختصة وسلاسل القهوة الصغيرة
- المديرون المسؤولون عن الجودة اليومية والتوظيف والمخزون في المقاهي
- المشرفون الذين يقودون وديات البارستا وإجراءات الافتتاح والإغلاق ومعايير البار
- المديرون الذين يديرون أركان القهوة في الفنادق والمكاتب والجامعات ومواقع التجزئة
- المؤسسون المسؤولون عن افتتاح مفهوم قهوة مختصة أو إعادة تشكيله

محاوِر الدورة:

اليوم 1: سلسلة قيمة القهوة المختصة ومناشئها وواقع سوق المقاهي

- خريطة سلسلة القيمة من المزرعة إلى بار المقهى
- أثر المنشأ والصنف وطريقة المعالجة في نكهة الكوب
- تصنيف البن الأخضر حسب عدد العيوب ومقاس الحبة
- بروتوكول التذوق بمقياس 100 نقطة والتقييم بنموذج التذوق
- تقييم الوضع الحالي للمقهى في جودة الكوب وسرعة الخدمة والهامش

اليوم 2: أساسيات التحميص ووصفات التحضير ومعايير الاستخلاص

- قراءة منحنى ملف التحميص من مرحلة التجفيف حتى الفرقة الأولى
- معايير اختيار المحمصة ونوافذ الطزاجة بعد تاريخ التحميص
- بطاقة وصفة الإسبريسو لتحديد الجرعة والناتج ومدة الاستخلاص
- قياس نسبة التحضير ونسبة الاستخلاص بمقياس الانكسار
- وصفات القهوة المفطرة لآلات التحضير بالدفعات وبار التحضير اليدوي

اليوم 3: معايير البارستا ومسار العمل في البار وتكلفة قائمة المشروبات

- مصفوفة مهارات البارستا وقائمة اعتماد الجاهزية لكل محطة
- معايير ثبات تبخير الحليب والرسم على اللاتيه أثناء الخدمة
- تقسيم مخطط بار الإسبريسو إلى مناطق الطلب والطحن والتحضير والتسليم
- هيكلية قائمة المشروبات حسب حجم الكوب وخيارات الحليب
- ورقة تكلفة الكوب للقهوة والحليب والكوب والغطاء

اليوم 4: العناية بالمعدات وضبط الطزاجة ومخاطر قنوات البيع في المقهى

- فحص تآكل شفرات المطحنة وروتين المعايرة اليومي
- الغسيل العكسي لآلة الإسبريسو وتغيير الحشوات وسجل الصيانة الوقائية
- اختبار عسر المياه وجدول استبدال فلاتر المعالجة
- تدوير مخزون حبوب القهوة وطزاجة الأكياس المفتوحة وسجل الهدر
- اقتصاديات تطبيقات التوصيل والطلب عبر الجوال وبطاقات الأختام للولاء

اليوم 5: بناء نموذج مفهوم المقهى وخطة تشغيله

- إحاطة المقهى محل الدراسة ببيانات الموقع والمقاعد وحركة المارة
- نموذج قائمة أرباح وخسائر المقهى بتكلفة البضاعة ونسب العمالة
- لوحة مؤشرات أداء المقهى لمتوسط الفاتورة وعدد الأكواب في الساعة
- معايير تجربة الضيف وحلقة الآراء للمقهى محل الدراسة
- استكمال مفهوم المقهى وخطة تشغيله ومراجعتهم مع الأقران

المهارات التي ستكتسبها:

- تصنيف البن الأخضر
- تقييم القهوة بالتذوق
- معايرة وصفات الإسبريسو
- تقييم مهارات البارستا
- تصميم مسار العمل في بار القهوة
- حساب تكلفة الكوب
- تخطيط صيانة معدات القهوة
- نمذجة أرباح وخسائر المقهى

لماذا تحضر هذه الدورة:

- تسليم مفهوم المقهى وخطة تشغيله مع قائمة مشروبات محسوبة التكلفة إلى المالك أو رئيس العمليات الذي يعتمد موازنة المقهى
- الحكم على قصور جرعة الإسبريسو أو إعداد المطحنة أو دفعة البن الجديدة عن الوصفة، وتقرير تعديلها أو استبدالها أو سحبها
- تفادي ضياع الهامش وهدر البن وتوقف الآلات عبر أوراق تكلفة الكوب وقواعد الطزاجة وسجلات الصيانة
- نقل بطاقات الوصفات ومصفوفة مهارات البارستا وقوائم فحص المحطات إلى مشرفي الورديات وفريق البار

الخاتمة:

بعد العودة إلى العمل يسلم المشاركون المالك أو رئيس العمليات مفهوم المقهى وخطة تشغيله، وتضم بطاقات الوصفات ومصفوفة مهارات الباريسا ومخطط البار وقائمة مشروبات محسوبة التكلفة وجدول الصيانة والطزاجة وقائمة أرباح وخسائر بمستهدفات مؤشرات الأداء. وتعتمد عليها الوحدة في إقرار أسعار المشروبات وتوزيع الباريسا على فترات اليوم والإنفاق على المعدات. وبعد الشهر الأول من التشغيل وفق الخطة تراجع الوحدة تكلفة الكوب مقابل الاستهلاك الفعلي للبن والحليب ونتائج فحص التقيد بالوصفات وآراء الضيوف قبل تعديل الأسعار أو القائمة.

الأسئلة الشائعة:

ما الذي يحتاج المشاركون إلى معرفته قبل دورة إدارة المقاهي المختصة؟

يكفي أن يدير المشاركون بار قهوة أو يشرف عليه أو يخطط لافتتاحه، وأن يعرف مشروباته الأساسية، ولا يحتاج إلى خبرة في التحميص أو المسابقات، ويساعد إحضار أسعار المشروبات الحالية وفواتير الموردين ومبيعات أسبوع على بناء تكلفة الكوب وقائمة أرباح وخسائر لمقهاه.

بم تختلف دورة إدارة المقاهي المختصة عن دورات إدارة الأغذية والمشروبات العامة؟

تبنى الدورة حول القهوة نفسها: تصنيف البن الأخضر والتذوق ووصفات التحضير وفحص الاستخلاص واعتماد الباريسا والعناية بالمطاحن والمياه وتكلفة الكوب. أما دورات الأغذية والمشروبات العامة فتتناول مطابخ المطاعم والقوائم والمآدب، وتعالج القهوة موضوعا واحدا ضمن المشروبات.

متى تعد القهوة مختصة في المقاهي المختصة؟

تعد القهوة مختصة عادة حين تحصل على 80 نقطة أو أكثر على مقياس تذوق من 100 نقطة وتظهر عيوباً قليلة جداً في عينة البن الأخضر. وفي المقهى يعني ذلك أيضاً منشأ يمكن تتبعه وتواريخ تحميص حديثة ووصفات تحفظ هذه الجودة في الكوب.

ماذا يعود به المشاركون من دورة إدارة المقاهي المختصة؟

يعود المشاركون بمفهوم المقهى وخطة تشغيله، وتضم بطاقات وصفات الإسبريسو والقهوة المفلترّة ومصفوفة مهارات الباريسا ومخطط البار وورقة تكلفة الكوب لقائمة المشروبات وجدول الصيانة والطزاجة وقائمة أرباح وخسائر المقهى بمستهدفات مؤشرات الأداء.