تطوير وتدريب الموظفين والعمالة

متابعة اعمال التطوير والتشغيل والتي تشمل جميع مناطق واركان المشروع.

تدريب الموظفين والعمالة على برنامج سلامة الغذاء - اشتراطات البلدية

متابعة اعمال التطوير والتشغيل والتي تشمل جميع مناطق واركان المشروع.

طريقة التنفيذ

يجب تطبيق معايير التدريب الصحيحة فيما يخص عمليات واجراءات واشتراطات البلدية بما يتناسب مع حجم هذا المشروع لتحقيق اهداف رفع وتحسين جودة المنتجات بالشكل الصحيح:

* قم بشرح وتدريب موظفي المشروع اهمية امتلاك كرت / الشهادة الصحية.
* قم بشرح وتدريب موظفي المشروع اهمية وجود وتنظيف اجهزة صعق الحشرات.
* قم بشرح وتدريب موظفي المشروع اهمية تهوية المستودعات وعدم تكديس المنتجات داخله.
* قم بشرح وتدريب موظفي المشروع اهمية وجود جهاز مقياس كفاءة الزيت، وكيفية تغيير الزيت.
* قم بشرح وتدريب موظفي المشروع اهمية تنظيف المداخن واجهزة الشفط، ومصفاة الزيت بشكل اسبوعي.
* قم بتدريب وتاهيل مدير الفرع او من ينوب عنه لمتابعة تلك المعايير السابقة.

مثال لطريقة الإجابة

* تم شرح وتدريب موظفي المشروع على اهمية امتلاك كرت/ الشهادة الصحية.
* تم شرح وتدريب موظفي المشروع على اهمية وجود وتنظيف اجهزة صعق الحشرات.
* تم شرح وتدريب موظفي المشروع على اهمية تهوية المستودعات وعدم تكديس المنتجات داخله.
* تم شرح وتدريب موظفي المشروع على اهمية وجوجد جهاز مقياس كفاءة الزيت، وكيفية تغيير الزيت.
* تم شرح وتدريب موظفي المشروع على اهمية تنظيف المداخن واجهزة الشفط، ومصفاة الزيت بشكل اسبوعي.
* م تدريب وتاهيل مدير الفرع او من ينوب عنه لمتابعة تلك المعايير السابقة.
* مرفق لكم صور التدريب وملفات المتابعة.

تدريب الموظفين والعمالة على برنامج اثر النظافة الشخصية على سلامة الغذاء

متابعة اعمال التطوير والتشغيل والتي تشمل جميع مناطق واركان المشروع.

طريقة التنفيذ

يجب تطبيق معايير التدريب الصحيحة فيما يخص عمليات واجراءات سلامة الغذاء بما يتناسب مع حجم هذا المشروع لتحقيق اهداف رفع وتحسين جودة المنتجات بالشكل الصحيح:

* قم بشرح وتدريب موظفي المشروع على اساسيات النظافة الشخصية.
* قم بشرح وتدريب موظفي المشروع على اساسيات النظافة الزي الرسمي.
* قم بشرح وتدريب موظفي المشروع على اساسيات والطريقة الصحيحة لغسل اليدين.
* قم بشرح وتدريب موظفي المشروع على اساسيات ارتداء ادوات سلامة الغذاء (القفاز، غطاء الراس والكمامة).
* قم بتدريب وتاهيل مدير الفرع او من ينوب عنه لمتابعة تلك المعايير السابقة.

مثال لطريقة الإجابة

* تم شرح وتدريب موظفي المشروع على اساسيات النظافة الشخصية واهميتها.
* تم شرح وتدريب موظفي المشروع على اساسيات نظافة الزي الرسمي وكيفية الاهتمام والمحافظة عليه.
* تم شرح وتدريب موظفي المشروع على اساسيات والطريقة الصحيحة لغسل وتعقيم اليدين.
* تم شرح وتدريب موظفي المشروع على اساسيات ارتداء ادوات سلامة الغذاء (القفاز، غطاء الراس والكمامة).
* تم تدريب وتاهيل مدير الفرع او من ينوب عنه لمتابعة تلك المعايير السابقة.
* مرفق لكم صور التدريب وملفات المتابعة.

تدريب الموظفين والعمالة على برنامج سلامة الغذاء - التسمم الغذائي

متابعة اعمال التطوير والتشغيل والتي تشمل جميع مناطق واركان المشروع.

طريقة التنفيذ

يجب تطبيق معايير التدريب الصحيحة فيما يخص عمليات واجراءات سلامة الغذاء بما يتناسب مع حجم هذا المشروع لتحقيق اهداف رفع وتحسين جودة المنتجات بالشكل الصحيح:

* قم بشرح وتدريب موظفي المشروع على اسباب التسمم الغذائي.
* قم بشرح وتدريب موظفي المشروع على ماهي انواع البكتيريا.
* قم بشرح وتدريب موظفي المشروع على الفئات العمرية الاكثر تاثرا بالتسمم الغذائي.
* قم بتدريب وتاهيل مدير الفرع او من ينوب عنه لمتابعة تلك المعايير السابقة.

مثال لطريقة الإجابة

* تم شرح وتدريب موظفي المشروع على اسباب التسمم الغذائي وكيفية تفادي وقوعه.
* تم شرح وتدريب موظفي المشروع على ماهي انواع البكتيريا.
* تم شرح وتدريب موظفي المشروع على الفئات العمرية الاكثر تاثرا بالتسمم الغذائي.
* تم تدريب وتاهيل مدير الفرع او من ينوب عنه لمتابعة تلك المعايير السابقة.
* مرفق لكم صور التدريب وملفات المتابعة.

تدريب الموظفين والعمالة على برنامج سلامة الغذاء - رحلة المنتج

متابعة اعمال التطوير والتشغيل والتي تشمل جميع مناطق واركان المشروع.

طريقة التنفيذ

يجب تطبيق معايير التدريب الصحيحة فيما يخص عمليات واجراءات سلامة الغذاء بما يتناسب مع حجم هذا المشروع لتحقيق اهداف رفع وتحسين جودة المنتجات بالشكل الصحيح:

* قم بشرح وتدريب موظفي المشروع على سلامة الغذاء في مرحلة استلام المواد الاولية.
* قم بشرح وتدريب موظفي المشروع على سلامة الغذاء في مراحل التخزين (المجمد، المبرد والجاف).
* قم بشرح وتدريب موظفي المشروع على سلامة الغذاء في مرحلة التحضير.
* قم بشرح وتدريب موظفي المشروع على سلامة الغذاء في مرحلة الطبخ.
* قم بشرح وتدريب موظفي المشروع على سلامة الغذاء في مرحلة تسليم المنتج النهائي للعميل.
* قم بتدريب وتاهيل مدير الفرع او من ينوب عنه لمتابعة تلك المعايير السابقة.

مثال لطريقة الإجابة

* تم شرح وتدريب موظفي المشروع على سلامة الغذاء في مرحلة استلام المواد الاولية.
* تم شرح وتدريب موظفي المشروع على سلامة الغذاء في مراحل التخزين (المجمد، المبرد والجاف).
* تم شرح وتدريب موظفي المشروع على سلامة الغذاء في مرحلة التحضير.
* تم شرح وتدريب موظفي المشروع على سلامة الغذاء في مرحلة الطبخ.
* م شرح وتدريب موظفي المشروع على سلامة الغذاء في مرحلة تسليم المنتج النهائي للعميل.
* تم تدريب وتاهيل مدير الفرع او من ينوب عنه لمتابعة تلك المعايير السابقة.
* مرفق لكم صور التدريب وملفات المتابعة.

تدريب الموظفين والعمالة على برنامج الامن والسلامة - درء المخاطر

متابعة اعمال التطوير والتشغيل والتي تشمل جميع مناطق واركان المشروع.

طريقة التنفيذ

يجب تطبيق معايير التدريب الصحيحة فيما يخص عمليات واجراءات الامن والسلامة بما يتناسب مع حجم هذا المشروع لتحقيق اهداف رفع وتحسين بيئة الاعمال الامنة بالشكل الصحيح:

* قم بشرح وتدريب موظفي المشروع على مسببات الانزلاق ومخاطرة.
* قم بشرح وتدريب موظفي المشروع على مسببات السقوط ومخاطرة.
* قم بشرح وتدريب موظفي المشروع على مسببات الحرائق وكيفية تفاديها والتعامل معها.
* قم بشرح وتدريب موظفي المشروع على المخاطر الكهربائية وكيفية تفاديها والتعامل معها.
* قم بشرح وتدريب موظفي المشروع على الاساليب الصحيحة لرفع الاحمال الثقيلية.
* قم بشرح وتدريب موظفي المشروع على التهديدات الامنية وطرق تفاديها والتعامل معها.
* قم بشرح وتدريب موظفي المشروع على اساليب خلط وتجهيز المواد الكيميائية والتعامل معها.
* قم بتدريب وتاهيل مدير الفرع او من ينوب عنه لمتابعة تلك المعايير السابقة.

مثال لطريقة الإجابة

* تم شرح وتدريب موظفي المشروع على مسببات الانزلاق ومخاطرة.
* تم شرح وتدريب موظفي المشروع على مسببات السقوط ومخاطرة.
* تم شرح وتدريب موظفي المشروع على مسببات الحرائق وكيفية تفادي وقوعها ووكيفية التعامل معها.
* تم شرح وتدريب موظفي المشروع على المخاطر الكهربائية وكيفية تفادي وقوعها ووكيفية التعامل معها.
* تم شرح وتدريب موظفي المشروع على الاساليب الصحيحة لرفع الاحمال الثقيلية.
* تم شرح وتدريب موظفي المشروع على التهديدات الامنية وطرق تفاديها وكيفية التعامل معها.
* تم شرح وتدريب موظفي المشروع على اساليب خلط وتجهيز المواد الكيميائية ووكيفية التعامل معها.
* تم تدريب وتاهيل مدير الفرع او من ينوب عنه لمتابعة تلك المعايير السابقة.
* مرفق لكم صور التدريب وملفات المتابعة.

تدريب الموظفين والعمالة على برنامج الامن والسلامة - صحة الموظفين.

متابعة اعمال التطوير والتشغيل والتي تشمل جميع مناطق واركان المشروع.

طريقة التنفيذ

يجب تطبيق معايير التدريب الصحيحة فيما يخص عمليات واجراءات الامن والسلامة بما يتناسب مع حجم هذا المشروع لتحقيق اهداف رفع وتحسين بيئة الاعمال الامنة بالشكل الصحيح:

* قم بشرح وتدريب موظفي المشروع على اساسيات النظافة الشخصية والمحافظة عليها.
* قم بشرح وتدريب موظفي المشروع على اساسيات غسل اليدين ومتابعتها.
* قم بشرح وتدريب موظفي المشروع على نظام ومعايير استخدام السكين والواح التقطيع.
* قم بتدريب وتاهيل مدير الفرع او من ينوب عنه لمتابعة تلك المعايير السابقة.

مثال لطريقة الإجابة

* تم شرح وتدريب موظفي المشروع على اساسيات واهمية النظافة الشخصية والمحافظة عليها.
* تم شرح وتدريب موظفي المشروع على اساسيات غسل اليدين ومتابعتها.
* تم شرح وتدريب موظفي المشروع على نظام ومعايير استخدام السكين والواح التقطيع.
* تم تدريب وتاهيل مدير الفرع او من ينوب عنه لمتابعة تلك المعايير السابقة.
* مرفق لكم صور التدريب وملفات المتابعة.

تدريب الموظفين والعمالة على برنامج الامن والسلامة - التعامل مع النقد

متابعة اعمال التطوير والتشغيل والتي تشمل جميع مناطق واركان المشروع.

طريقة التنفيذ

يجب تطبيق معايير التدريب الصحيحة فيما يخص عمليات واجراءات الامن والسلامة بما يتناسب مع حجم هذا المشروع لتحقيق اهداف رفع وتحسين بيئة الاعمال الامنة بالشكل الصحيح:

* قم بشرح وتدريب موظفي المشروع على سياسات واستراتيجيات التعامل الامن مع النقد.
* قم بشرح وتدريب موظفي المشروع على دورة التعامل مع النقد.
* قم بشرح وتدريب موظفي المشروع على مسؤوليات امين الصندوق.
* قم بشرح وتدريب موظفي المشروع على مسؤوليات وردية الفتح.
* قم بشرح وتدريب موظفي المشروع على مسؤوليات وردية الاغلاق.
* قم بتدريب وتاهيل مدير الفرع او من ينوب عنه لمتابعة تلك المعايير السابقة.

مثال لطريقة الإجابة

* تم بشرح وتدريب موظفي المشروع على سياسات واستراتيجيات التعامل الامن مع النقد.
* تم بشرح وتدريب موظفي المشروع على دورة التعامل مع النقد.
* تم بشرح وتدريب موظفي المشروع على مسؤوليات امين الصندوق.
* تم بشرح وتدريب موظفي المشروع على مسؤوليات وردية الفتح.
* تم بشرح وتدريب موظفي المشروع على مسؤوليات وردية الاغلاق.
* تم تدريب وتاهيل مدير الفرع او من ينوب عنه لمتابعة تلك المعايير السابقة.
* مرفق لكم صور التدريب وملفات المتابعة.