تطوير وتدريب الموظفين والعمالة

وصف تفصيلي

* سواء كان الموظفون جدد في صناعة المطاعم والمقاهي أو لاعبون قدامى، فإن التدريب الاحترافي الحديث سيكون مفيدًا بلا شك!
* إنها طريقة فعاله لوضع معايير صحيحة لمشروعك وضمان معرفة موظفيك بما يجب عليهم فعله وكيفية القيام به.
* إن كان لديك منافذ أو امتيازات متعددة، فإن التدريب الاحترافي سيساعد في الحفاظ على الاتساق عبر علامتك التجارية. إنه بمثابة القواعد الأساسية الموحدة للعلامة التجارية.

تدريب الموظفين والعمالة على برنامج سلامة الغذاء - اشتراطات البلدية

يمكن تعريف تدريب العمالة الاحترافي لموظفي المطاعم والمقاهي

* بأنه حجر الزاوية في صناعة الضيافة.
* إنه مزيج من الإرشادات الأساسية وقوائم المراجعة والمستندات أو أي معلومات إضافية أخرى يجب أن يكون الموظفون على دراية بها ولا تخلو من التطبيق العملي لمواد التدريب.

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

تدريب الموظفين والعمالة على برنامج اثر النظافة الشخصية على سلامة الغذاء

يمكن تعريف تدريب العمالة الاحترافي لموظفي المطاعم والمقاهي

* بأنه حجر الزاوية في صناعة الضيافة.
* إنه مزيج من الإرشادات الأساسية وقوائم المراجعة والمستندات أو أي معلومات إضافية أخرى يجب أن يكون الموظفون على دراية بها ولا تخلو من التطبيق العملي لمواد التدريب.

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 نظافة 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 واهميته.
* تم شرح وتدريب موظفي المشروع على اساسيات والطريقة الصحيحة لغسل 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 وملفات اثبات الحالات.

تدريب الموظفين والعمالة على برنامج سلامة الغذاء - التسمم الغذائي

يمكن تعريف تدريب العمالة الاحترافي لموظفي المطاعم والمقاهي

* بأنه حجر الزاوية في صناعة الضيافة.
* إنه مزيج من الإرشادات الأساسية وقوائم المراجعة والمستندات أو أي معلومات إضافية أخرى يجب أن يكون الموظفون على دراية بها ولا تخلو من التطبيق العملي لمواد التدريب.

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 اسباب وتكاثر 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.

تم شرح وتدريب موظفي المشروع على اسباب وتكاثر 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 وملفات اثبات الحالات.

تدريب الموظفين والعمالة على برنامج سلامة الغذاء - رحلة المنتج

يمكن تعريف تدريب العمالة الاحترافي لموظفي المطاعم والمقاهي

* بأنه حجر الزاوية في صناعة الضيافة.
* إنه مزيج من الإرشادات الأساسية وقوائم المراجعة والمستندات أو أي معلومات إضافية أخرى يجب أن يكون الموظفون على دراية بها ولا تخلو من التطبيق العملي لمواد التدريب.

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.

تم 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 وملفات اثبات الحالات.

تدريب الموظفين والعمالة على برنامج الامن والسلامة - درء المخاطر

يمكن تعريف تدريب العمالة الاحترافي لموظفي المطاعم والمقاهي

* بأنه حجر الزاوية في صناعة الضيافة.
* إنه مزيج من الإرشادات الأساسية وقوائم المراجعة والمستندات أو أي معلومات إضافية أخرى يجب أن يكون الموظفون على دراية بها ولا تخلو من التطبيق العملي لمواد التدريب.

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 تفاديها والتعامل معها.
* تم شرح وتدريب موظفي المشروع على المخاطر الكهربائية وكيفية تفاديها والتعامل معها.
* تم شرح وتدريب موظفي المشروع على الاساليب الصحيحة لرفع الاحمال الثقيلية.
* تم شرح وتدريب موظفي المشروع على التهديدات الامنية وطرق تفاديها والتعامل معها.
* تم شرح وتدريب موظفي المشروع على اساليب خلط وتجهيز المواد الكيميائية والتعامل معها.
* تم تدريب وتاهيل مدير الفرع او من ينوب عنه لمتابعة تلك المعايير السابقة.
* مرفق لكم صور وملفات اثبات الحالات.

تدريب الموظفين والعمالة على برنامج الامن والسلامة - صحة الموظفين.

يمكن تعريف تدريب العمالة الاحترافي لموظفي المطاعم والمقاهي

* بأنه حجر الزاوية في صناعة الضيافة.
* إنه مزيج من الإرشادات الأساسية وقوائم المراجعة والمستندات أو أي معلومات إضافية أخرى يجب أن يكون الموظفون على دراية بها ولا تخلو من التطبيق العملي لمواد التدريب.

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 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 وملفات اثبات الحالات.

تدريب الموظفين والعمالة على برنامج الامن والسلامة - التعامل مع النقد

يمكن تعريف تدريب العمالة الاحترافي لموظفي المطاعم والمقاهي

* بأنه حجر الزاوية في صناعة الضيافة.
* إنه مزيج من الإرشادات الأساسية وقوائم المراجعة والمستندات أو أي معلومات إضافية أخرى يجب أن يكون الموظفون على دراية بها ولا تخلو من التطبيق العملي لمواد التدريب.

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

تدريب الموظفين والعمالة على برنامج خدمة العملاء

يمكن تعريف تدريب العمالة الاحترافي لموظفي المطاعم والمقاهي

* بأنه حجر الزاوية في صناعة الضيافة.
* إنه مزيج من الإرشادات الأساسية وقوائم المراجعة والمستندات أو أي معلومات إضافية أخرى يجب أن يكون الموظفون على دراية بها ولا تخلو من التطبيق العملي لمواد التدريب.

طريقة التنفيذ

يجب تطبيق معايير التدريب الصحيحة فيما يخص عمليات واجراءات خمة العملاء بما يتناسب مع حجم هذا المشروع لتحقيق اهداف رفع وتحسين بيئة الاعمال ورفع سمعة المشروع بالشكل الصحيح:

* قم بشرح وتدريب موظفي المشروع على سياسات واستراتيجيات التعامل مع العملاء.
* قم بشرح وتدريب موظفي المشروع على دورة استقبال العميل.
* قم بشرح وتدريب موظفي المشروع على خطوات خدمة العميل.
* قم بشرح وتدريب موظفي المشروع على مسؤوليات امين الصندوق.
* قم بشرح وتدريب موظفي المشروع على مسؤوليات مسؤول الوردية.
* قم بشرح وتدريب موظفي المشروع على نماذج التشغيل اليومية.
* قم بتدريب وتاهيل مدير الفرع او من ينوب عنه لمتابعة تلك المعايير السابقة.

مثال لطريقة الإجابة

* تم شرح وتدريب موظفي المشروع على سياسات واستراتيجيات التعامل مع العملاء.
* تم شرح وتدريب موظفي المشروع على دورة استقبال العميل.
* تم شرح وتدريب موظفي المشروع على خطوات خدمة العميل.
* تم شرح وتدريب موظفي المشروع على مسؤوليات امين الصندوق.
* تم شرح وتدريب موظفي المشروع على مسؤوليات مسؤول الوردية.
* تم شرح وتدريب موظفي المشروع على نماذج التشغيل اليومية.
* تم تدريب وتاهيل مدير الفرع او من ينوب عنه لمتابعة تلك المعايير السابقة.
* مرفق لكم صور وملفات اثبات الحالات.

تدريب الموظفين والعمالة على برنامج اساليب التحكم بالهدر وخفض التكاليف.

يمكن تعريف تدريب العمالة الاحترافي لموظفي المطاعم والمقاهي

* بأنه حجر الزاوية في صناعة الضيافة.
* إنه مزيج من الإرشادات الأساسية وقوائم المراجعة والمستندات أو أي معلومات إضافية أخرى يجب أن يكون الموظفون على دراية بها ولا تخلو من التطبيق العملي لمواد التدريب.

طريقة التنفيذ

يجب تطبيق معايير التدريب الصحيحة فيما يخص عمليات واجراءات التحكم بالتكاليف وخفض الهدر بما يتناسب مع حجم هذا المشروع لتحقيق اهداف رفع وتحسين ربحية المشروع بالشكل الصحيح:

* قم بشرح وتدريب موظفي المشروع على سياسات واستراتيجيات التحكم بالتكاليف.
* قم بشرح وتدريب موظفي المشروع على دورة المشتريات والاستلامات.
* قم بشرح وتدريب موظفي المشروع على اساسيات الانتاج والتخزين الامن للخفض الهدر.
* قم بشرح وتدريب موظفي المشروع على جداول انطلاق وتشغيل المعدات.
* قم بتدريب وتاهيل مدير الفرع او من ينوب عنه لمتابعة تلك المعايير السابقة.

مثال لطريقة الإجابة

* تم شرح وتدريب موظفي المشروع على سياسات واستراتيجيات التحكم بالتكاليف.
* تم شرح وتدريب موظفي المشروع على دورة المشتريات والاستلامات.
* تم شرح وتدريب موظفي المشروع على اساسيات الانتاج والتخزين الامن للخفض الهدر.
* تم شرح وتدريب موظفي المشروع على جداول انطلاق وتشغيل المعدات.
* تم تدريب وتاهيل مدير الفرع او من ينوب عنه لمتابعة تلك المعايير السابقة.
* مرفق لكم صور وملفات اثبات الحالات.