



دورات الضيافة والفنادق

إدارة المخاطر والسلامة للعاملين بالفنادق

Course Introduction

هذا البرنامج التدريبي لتأهيل العاملين والإداريين في القطاع الفندقي على "بوست" تقدم شركة أسس ومعايير إدارة المخاطر والسلامة المهنية، بهدف خلق بيئة عمل آمنة، وتقليل احتمالية الحوادث، وضمان استمرارية التشغيل دون تعطيل أو تهديد للموظفين أو النزلاء.

يركز البرنامج على تحديد مصادر المخاطر داخل الفنادق، ووضع خطط وقائية، وتدريب العاملين على التصرف السليم في المواقف الطارئة، كما يغطي البرنامج أساليب التعامل مع الحريق، الكهرباء، المواد الكيميائية، سلامة الأغذية، الإنزلاقات، والازدحام، إلى جانب بناء ثقافة السلامة في بيئة العمل وتعزيز الاستعداد الفردي والجماعي لحالات الطوارئ.

Target Audience

- موظفو التشغيل والإشراف في القطاع الفندقي.
- مسؤولو الأمن والسلامة في الفنادق والمنتجعات.
- العاملون في الإدارات الفنية، الصيانة، التدبير، والمطبخ.
- مسؤولو الموارد البشرية والتدريب في الفنادق.

Learning Objectives

- التعرف على أنواع المخاطر التي قد تواجه العاملين في الفنادق.
- تصنيف المخاطر وفقًا للأقسام المختلفة داخل المنشأة.
- تطوير خطط الطوارئ والإخلاء وتوزيع المسؤوليات.
- استخدام معدات السلامة الشخصية بطريقة صحيحة.
- تقييم بيئة العمل وتحديد مصادر الخطر المحتملة.
- التعامل مع حوادث الكهرباء، الحريق، والانزلاقات.
- تطبيق قواعد السلامة في المطابخ، المغاسل، والمخازن.

- بناء ثقافة وقائية داخل فرق العمل.
- تحسين التنسيق بين فرق الأمن والسلامة والإدارات الأخرى.

Course Outline

• 01 Day One

فهم المخاطر وتصنيفها في البيئة الفندقية

- ما هو مفهوم إدارة المخاطر في بيئة الضيافة؟
- أنواع المخاطر: بيئية – كيميائية – كهربائية – بشرية
- أماكن الخطر الشائعة داخل الفنادق (المطابخ، المصاعد، الغرف، الصيانة)
- التحليل المبدئي للمخاطر وتقييم درجة خطورتها
- الفرق بين المخاطر العامة والخاصة حسب الموقع والوظيفة
- مصادر الخطأ البشري وتأثيرها على السلامة
- دور إدارة الفندق في منع الحوادث قبل وقوعها
- مبادئ الوقاية العامة: الإزالة، الاستبدال، التحكم الهندسي
- إعداد سجل المخاطر وتحديثه
- دور الكاميرات والمراقبة في تحسين إدارة المخاطر

• 02 Day Two

السلامة المهنية للعاملين في المواقع الحساسة

- وأنواعها (PPE) أدوات ومعدات الوقاية الشخصية
- قواعد السلامة في المطابخ ومناطق اللهب
- معايير سلامة المصاعد وغرف التبريد
- التعامل مع المواد الكيميائية والمنظفات
- حفظ وتخزين المواد الغذائية بطريقة آمنة
- أهمية النظافة في الوقاية من العدوى والمخاطر

الاستجابة للطوارئ والإخلاء

- عناصر خطة الإخلاء الفندقي
- تشغيل أجهزة الإنذار والإشارات الضوئية
- خطة الطوارئ أثناء الليل أو عند اكتمال إشغال الفندق
- إجراءات الاستجابة لحريق أو انفجار أو تسرب
- التدريب على الإطفاء واستخدام طفايات الحريق

- تشكيل فرق طوارئ داخلية من الموظفين
 - التنسيق مع الدفاع المدني والجهات المختصة
- 03 Day Three

بناء ثقافة السلامة والتقييم المستمر

- "مفهوم" السلامة مسؤولية الجميع
- سلوكيات العمل الآمن والرقابة الذاتية
- نشر الوعي بين الموظفين الجدد والقدامى
- تعزيز الانتباه للمخاطر عبر الإشارات والملصقات
- تنظيم ورشات سلامة دورية داخل الفندق
- ربط السلامة بالتحفيز والتقييم الوظيفي
- قياس مؤشرات السلامة والأداء (عدد الحوادث – زمن الاستجابة)
- مراجعة دورية لخطة المخاطر وتحديثها وفق المتغيرات
- تنفيذ تمارينات وهمية لحالات الطوارئ وتقييم النتائج
- استراتيجيات بناء نظام تبليغ داخلي لأي خطر يتم رصده

Confirmed Sessions

FROM	TO	DURATION	FEES	LOCATION
April 7, 2025	April 9, 2025	3 days	4250.00 \$	UAE - Dubai
Aug. 18, 2025	Aug. 20, 2025	3 days	4950.00 \$	England - London
Oct. 6, 2025	Oct. 8, 2025	3 days	4250.00 \$	UAE - Dubai
Feb. 17, 2025	Feb. 19, 2025	3 days	4250.00 \$	UAE - Abu Dhabi