



دورات الضيافة والفنادق

إدارة الفنادق والاستراحات وخدمات الإعاشة في المؤسسات الصناعية

Course Introduction

هذا البرنامج التدريبي المتخصص لتأهيل مسؤولي التشغيل والإدارة في "بوست" تقدم شركة الفنادق والاستراحات التابعة للمؤسسات الصناعية، حيث تتسم هذه البيئات بخصوصية عالية تتطلب تنظيمًا دقيقًا في تقديم الإقامة، الطعام، والخدمة اليومية.

يركز البرنامج على بناء نظام تشغيلي متكامل لتقديم خدمات فندقية وغذائية تلئم بيئة المصانع، الشركات الكبرى، والمنشآت الإنتاجية، من خلال إدارة الموارد البشرية، تنظيم الإقامة، متابعة النظافة والصيانة، وضمان جودة التغذية اليومية.

Target Audience

- مسؤولو التشغيل والإعاشة في المصانع والمناطق الصناعية
- مدراء الفنادق والاستراحات التابعة للشركات
- مشرفو الإقامة وخدمة العمال
- مسؤولو الجودة والصحة المهنية
- مدراء الموارد البشرية المعنيون بالإسكان والإطعام

Learning Objectives

- تشغيل وإدارة فنادق واستراحات العمال بكفاءة عالية
- تنظيم الإعاشة وفقًا لعدد كبير من الموظفين والعمال
- تصميم خطة تشغيل متكاملة للإقامة والغذاء والنظافة
- تطبيق معايير السلامة والصحة في خدمات الإعاشة
- إدارة فرق العمل والإشراف على جودة الخدمة
- التعامل مع الشكاوى والملاحظات اليومية باحتراف
- التنسيق بين الإدارات الصناعية والإدارية لخدمة أفضل

Course Outline

• DAY 01

مدخل إلى تشغيل منشآت الإعاشة في البيئات الصناعية

- خصوصية بيئة العمل الصناعي وانعكاسها على الخدمة
- الفرق بين الفندق التقليدي واستراحة العمال
- أهمية تخطيط أماكن الإقامة وتوزيع الغرف حسب الوظائف والفرق

إدارة العمليات التشغيلية في إدارة الفنادق والاستراحات وخدمات الإعاشة

- التحديات التشغيلية
- تخزين المواد الغذائية ومستلزمات النظافة بكفاءة
- ضمان التهوية والراحة داخل مرافق الإقامة الجماعية
- إعداد تقارير تشغيل يومية وشهرية
- ضبط التكاليف التشغيلية مع الحفاظ على جودة الخدمة
- تطبيق نظم مراقبة داخلية وتحليل الأداء
- التميز في إدارة الشكاوى

• Day 02

إدارة فرق التشغيل والإشراف

- تكوين هيكل إداري لمرافق الإعاشة
- توزيع المسؤوليات بين الطهارة، عمال النظافة، والمشرفين
- الجداول الزمنية للفرق وورديات العمل
- تدريب العاملين على الانضباط والنظافة والسلوك
- تقييم الأداء وتحفيز الكوادر التشغيلية
- ضبط العلاقة بين موظفي الفندق والعاملين في المؤسسة

أنظمة الإطعام الجماعي والتغذية المؤسسية

- وضع خطة وجبات أسبوعية متنوعة ومتوازنة
- مراعاة الخلفية الثقافية والذوق الغذائي للمستفيدين
- تجهيز الطعام بأعداد كبيرة دون التأثير على الجودة
- التعامل مع حالات الحمية والحساسية
- أدوات تتبع رضا المستفيدين من الخدمة الغذائية
- سلامة الأغذية والرقابة الصحية اليومية

تطوير الخدمة وتحقيق الاستدامة التشغيلية

- تطبيق نظام تقييم شامل للإعاشة والإقامة والنظافة
- تحسين جودة الخدمة بناء على التقارير والملاحظات
- تنظيم زيارات تفتيش دورية ومفاجئة للمرافق
- التعاون مع إدارات الإنتاج والصحة والسلامة
- التوسع في استخدام التكنولوجيا لمتابعة الطلبات والمشاكل
- تنظيم اجتماعات تنسيقية أسبوعية مع الإدارة الصناعية
- التعامل مع الطوارئ: انقطاعات، أعطال، أزمات
- صياغة دليل إجراءات تشغيل موحد لجميع العاملين

Confirmed Sessions

FROM	TO	DURATION	FEES	LOCATION
Aug. 4, 2025	Aug. 8, 2025	5 days	4250.00 \$	UAE - Dubai
Nov. 30, 2025	Dec. 4, 2025	5 days	4250.00 \$	KSA - Riyadh