

دبلومة إدارة المطاعم



عن الأكاديمية

أكاديمية إعمل بيزنس هي أول أكاديمية عربية متخصصة في تدريس علوم الإدارة وريادة الأعمال أونلاين، تأسست عام 2017 على يد رائد الأعمال المهندس محمد الباز، وتهدف إلى مساعدة أصحاب المشاريع ورواد الأعمال على بدء أو استكمال مسيرتهم في عالم البيزنس وريادة الأعمال والتغلب على مشاكل مشاريعهم، وكذلك مساعدة جميع الكوادر المهنية والإدارية من موظفين ومديرين ومتدربين على تطوير مهاراتهم، وبناء مسيرة مهنية ناجحة.

عن دبلومة إدارة المطاعم:

تُعد دبلومة إدارة المطاعم من أكاديمية "إعمل بيزنس" برنامجًا تدريبيًا شاملاً يغطي جميع الجوانب الأساسية لإدارة وتشغيل المطاعم. تُركّز الدبلومة على تزويد المتدربين بالمهارات اللازمة لتأسيس وإدارة مشاريعهم بنجاح، مع الاهتمام بالتسويق، العمليات التشغيلية، خدمة العملاء، وإدارة الموارد البشرية. تستهدف الدبلومة مساعدة رواد الأعمال والمهنيين على مواكبة التطورات في هذا القطاع الدينامي، من خلال تغطية محاور أساسية مثل إعداد دراسات الجدوى، تحسين العمليات، وضمان سلامة الغذاء، لذا سواء كنت تخطط لبدء مشروع جديد أو تحسين أداء مطعمك الحالي، تمنحك الدبلومة الأدوات والمعرفة لتكون جزءًا من قطاع المطاعم المزدهر.

مزايا دراسة الدبلومة

أدرس

- "أون لاين" وامتلك الحرية التامة في تحديد موعد ومكان الدراسة الخاص بك.

تعلم

- باللغة العربية، وضمن استيعاب كامل المنهج بوضوح وسلسلة مع مجموعة من أبرز المحاضرين وخبراء المجال.

افهم

- كيفية إدارة العمليات التشغيلية للمطاعم، بدءًا من تحسين جودة الخدمة وصولًا إلى إدارة الموارد بكفاءة.

أتقن

- استراتيجيات التسويق والبيع للمطاعم، وتعلم كيفية جذب العملاء وبناء تجربة طعام لا تُنسى.

أتقن

- مهارات اللغة الإنجليزية للتعامل، وتواصل بفاعلية باللغة الإنجليزية مع زوار المكتب أو المترددين عليه.
- العمل على برامج مايكروسوفت أوفيس والتي ستساعدك على تنفيذ أعمالك المكتبية بشكل أسهل وأكثر راحة.

تفكن

- من إدارة الموارد البشرية بكفاءة، بما في ذلك تدريب الموظفين، وتحفيزهم، وتحقيق بيئة عمل منتجة.

احترف

- تطبيق معايير سلامة الغذاء وإدارة المخزون بطرق احترافية تضمن تحقيق أعلى مستويات الجودة والرضا.

الدبلومة لمن؟

دبلومة إدارة المطاعم لكل ..

- رواد الأعمال وأصحاب المشاريع الراغبون في إنشاء أو تطوير مطاعمهم الخاصة.
- موظفو قطاع الأغذية والمشروبات الساعون لتحسين مهاراتهم المهنية وزيادة فرص الترقى.
- مديرو المطاعم الراغبون في تطوير استراتيجيات الإدارة والعمليات التشغيلية.
- المهتمون بدخول مجال المطاعم الباحثون عن دخول هذا القطاع بشكل احترافي
- مبني علي أسس علمية.
- محترفو التسويق والمبيعات الراغبون في تعلم استراتيجيات فعالة لزيادة ولاء العملاء والمبيعات للمطاعم.

الشهادة



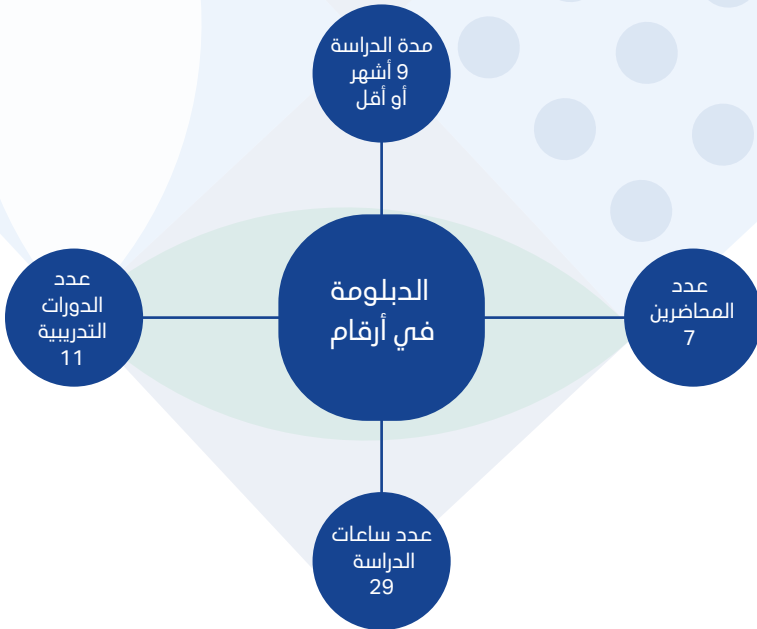
يمكن أن يحصل الدارس أيضًا على شهادة معتمدة من أكبر الهيئات والمؤسسات العربية..
* بعد أقصى 90 يوم من طلب الحصول عليها.
لمزيد من التفاصيل عن الشهادة والاعتمادات [نضغط هنا](#)



يحصل الدارس فور إتمام حضوره كل الدورات التدريبية الخاصة بدبلومة الريادة في السكرتارية وإدارة المكاتب على شهادة مجانية معتمدة من أكاديمية إعمل بيزنس، بالإضافة إلى إمكانية حصوله على شهادة منفصلة خاصة بإتمام كل دورة تدريبية داخل الدبلومة.

طريقة الدراسة

- يتم دراسة مادتين أو ثلاث شهرياً.
- مدة الدراسة 9 شهور ويمكن أن تقل وفقاً لرغبة الدارس في دراسة مواد أكثر في فترة زمنية أقل.
- تتكون الدبلومة من 11 دورة تدريبية، ومع نهاية كل دورة يخضع الدارس لاختبار نسبة النجاح فيه 50 %.
- في حالة عدم اجتياز الاختبار يتم إعادته بعد أسبوع من المحاولة الأولى.
- الدراسة أونلاين على موقع الأكاديمية، وينجح الدارس في جميع المواد يحصل على شهادة معتمدة من أكاديمية إعمل بيزنس.



الدورات التدريبية لدبلومة إدارة المطاعم ومدة دراسة كل دورة:

الدورة التدريبية	المدة
دراسة الجدوى للمطاعم	2:07:00
الهيكلية القانونية والضريبية للمطاعم	4:08:26
إدارة المطاعم - الجزء الأول	2:47:54
إدارة المطاعم - الجزء الثاني	2:06:49
خدمة العملاء في المطاعم	2:42:47
إدارة الموارد البشرية للمطاعم	2:42:17
التسويق والبيع للمطاعم	2:59:35
إدارة العمليات والتشغيل للمطاعم - الجزء الأول	2:30:00
إدارة العمليات والتشغيل للمطاعم - الجزء الثاني	2:00:00
مقدمة إدارة المخزون للمطاعم	2:37:30
مقدمة في سلامة الغذاء	3:12:55

* ملحوظة: توقيت كل دورة تدريبية بالجدول موضح بالساعات والدقائق.

أبرز محاضري الدبلومة

- **محمد شكري:** يمتلك أكثر من 20 عامًا من الخبرة في مجال الإدارة والتسويق عبر العديد من الشركات المتخصصة في التكنولوجيا، التعليم، وإدارة المشاريع الدولية.
- **محمود فاروق:** حاصل على دكتوراه في القانون الدولي العام عن قسم "ترسيم الحدود الدولية"، وماجستير في القانون من جامعة عين شمس.
- **أحمد عادل:** مدير تدريب وتطوير في Cold Stone Egypt وداعم لفرع Cold Stone Iraq، مدرب ومحاضر معتمد من المجلس الوطني للتدريب.
- **دينا غزالي:** حاصلة على درجة الماجستير في العلوم الإدارية من جامعة أسسكا، وتشغل منصب مدير إدارة الموارد البشرية في إحدى شركات الإعلانات الكبرى في مصر.
- **مصطفى أبو خليل:** حاصل على شهادة من المعهد الأمريكي التعليمي للفندقة والإسكان (AHLIE) ومعتمد من أكاديمية زويل للتدريب.

الرسوم والأسعار

لمعرفة قيمة الاشتراك في دبلومة إدارة المطاعم

وإدارة المكاتب [اضغط هنا](#)

الأسئلة الشائعة

للتعرف على إجابات أكثر الأسئلة شيوعاً.. [اضغط هنا](#)

أكاديمية
إعمل
بизнесTM

E3MEL BUSINESS ACADEMY



www.e3melbusiness.com

