JUPITER PRIME

Consulting • Training • Advisory

جوبيتر برايم للاستشارات والتدريب

كتيّب الدورة

دورة هندسة قوائم الطعام وتحليل تكلفة الأغذية

19 – 23 أبريل 2027

فيينا

info@jupiterprime.uk

jupiterprime.uk

مسجّلة في المملكة المتحدة والمملكة العربية السعودية

دورة هندسة قوائم الطعام وتحليل تكلفة الأغذية

المرجع: 106617_2784 **التاريخ:** 19 – 23 أبريل 2027 **المكان:** فيينا **الرسوم:** GBP 6600

هندسة قوائم الطعام وتحليل تكلفة الأغذية دورة تدريبية مدتها أسبوع لمديري المطاعم والطهاة ومراقبي تكاليف الأغذية والمشروبات، يعد فيها المشاركون ورقة هندسة قائمة طعام محسوبة التكلفة. ومع تقلب أسعار المكونات ومقارنة الضيوف للقوائم عبر الإنترنت قبل الحجز، أصبح على كل طبق أن يثبت جدارته بمكانه في القائمة. وتقدم جوبيتر برايم للتدريب دورة هندسة قوائم الطعام وتحليل تكلفة الأغذية.

لماذا تهم هندسة قوائم الطعام وتحليل تكلفة الأغذية الآن

تتشكل قرارات القوائم اليوم تحت ضغطين، إلى جانب ملاك ينتظرون من كل منفذ تفسير مجمل ربحه. فأسعار اللحوم والألبان والخضار لدى الموردين تتحرك أسرع مما تستطيع القوائم المطبوعة مجاراته، فتخفي تكاليف الوصفات القديمة هوامش تتآكل. كما أن العمالة في المطابخ نادرة، مما يجعل القوائم الطويلة المعقدة أصعب في التنفيذ بثبات. والمطابخ التي تحسب تكلفة وصفاتها بدقة تحمي هامشها دون المساس بالجودة، أما التي تعتمد على العادة فتبقي أطباقا خاسرة وتسعر بالتخمين.

المستفيدون من هندسة قوائم الطعام وتحليل تكلفة الأغذية

- رؤساء الطهاة ومساعدوهم الذين يكتبون الوصفات القياسية ويحددون أحجام الحصص
- مديرو المنافذ والمطاعم الذين يقررون تصميم القائمة والأطباق الخاصة وتغييرات الأسعار
- مراقبو تكاليف الأغذية والمشروبات الذين يجرون جرد المخزون ويعدون بطاقات الوصفات وتقارير التكلفة النظرية
- موظفو المشتريات الذين يحددون مواصفات المكونات ويفاوضون الموردين ويعتمدون البدائل
- مشرفو التموين في المستشفيات والمدارس ومطاعم الموظفين الذين يخططون قوائم دورية بتكلفة محددة لكل وجبة

يستفيد رئيس الطهاة ومدير المنفذ من المطبخ نفسه أكثر من غيرهما عندما يحضران معا.

قدرات هندسة قوائم الطعام وتحليل تكلفة الأغذية

ينتقل المشاركون من بطاقة وصفة واحدة إلى قراءة القائمة كلها من زاوية الهامش واختيار الضيف.

- حساب تكلفة الطبق من الوصفات القياسية ونسب المردود المختبرة — اعتماد الطاهي ومراقب التكاليف
- اختبار مردود التشفية والتنظيف والطهي للمكونات الرئيسة — مواصفات الشراء
- تطبيق أدوات ضبط الحصص ومعايير التقديم — تكلفة ثابتة لكل وجبة
- تصنيف كل طبق حسب هامش المساهمة والشعبية — الإبقاء أو إعادة التسعير أو التعديل أو الحذف
- تصميم أسعار القائمة وفق أهداف الهامش وسلالم نقاط السعر — ربح المنفذ وقيمة الضيف
- بناء موجز لإعادة تصميم القائمة يغطي الترتيب والأوصاف — الملاك ومديرو المنافذ

مصطلحات هندسة قوائم الطعام وتحليل تكلفة الأغذية الأساسية

- الوصفة القياسية — سجل ثابت للمكونات والكميات وطريقة التحضير وحجم الحصة يستخدم لحساب تكلفة الطبق.
- نسبة المردود — الوزن الصالح للاستخدام من المكون بعد التنظيف أو الطهي أو التقسيم مقسوما على وزنه عند الشراء.
- تكلفة الطبق — إجمالي تكلفة مكونات الحصة الواحدة المقدمة، بما فيها الزينة والصلصة.
- نسبة تكلفة الأغذية — تكلفة الطبق مقسومة على سعر البيع بعد استبعاد ضريبة المبيعات.
- هامش المساهمة — سعر بيع الطبق مطروحا منه تكلفته، أي النقد الذي تضيفه كل عملية بيع.
- مزيج القائمة — حصة كل طبق من إجمالي الوجبات المبيعة داخل فئة القائمة خلال فترة محددة.

هندسة قوائم الطعام وتحليل تكلفة الأغذية يوما بيوم

اليوم 1: محركات تكلفة الأغذية واقتصاديات المطبخ

- قراءة قائمة أرباح وخسائر المنفذ — تكلفة الأغذية مقابل العمالة والنفقات العامة
- تكلفة الأغذية النظرية مقابل الفعلية — تحديد مواضع الهدر والانحراف
- جداول تتبع أسعار الموردين — توقيت تحديث تكاليف الوصفات
- تقارير مزيج المبيعات من نقاط البيع — البيانات اللازمة لقرارات القائمة
- هيكل فئات القائمة — الموازنة بين تنوع الخيارات وطاقة المطبخ

اليوم 2: حساب تكلفة الوصفات واختبار المردود

- بطاقات الوصفات القياسية — كميات ثابتة للتكلفة وثبات الجودة
- اختبارات مردود التشفية والتنظيف — التكلفة الحقيقية للبروتينات
- اختبارات فاقد الطهي ومردود الدفعات — الصلصات والمرق والمشويات
- حساب تكلفة الوصفات الفرعية — تسعير القواعد والصلصات الباردة وتحضيرات المطبخ
- حساب تكلفة الطبق — مع الزينة والخبز والإضافات

اليوم 3: ضبط الحصص وتحليل المساهمة

- مواصفات الحصص والمغارف — تثبيت التكلفة لكل وجبة
- صور التقديم وفحوص خط التحضير — فرض معايير الحصص
- هامش المساهمة لكل طبق — القيمة النقدية بدلا من النسبة
- مؤشر الشعبية حسب الفئة — مقارنة كل طبق بحصته العادلة
- مصفوفة الهامش والشعبية — فرز الأطباق في أربع مجموعات إجراء

اليوم 4: قرارات تسعير القائمة وإعادة تصميمها

- التسعير وفق الهامش المستهدف — تحديد الأسعار من تكلفة الطبق والأهداف
- سلالم نقاط السعر داخل الفئات — توجيه اختيار الضيف
- خيارات تعديل الأطباق — تغييرات الوصفة التي ترفع الهوامش المنخفضة
- ترتيب القائمة ومواضع الأطباق — لفت الانتباه إلى الأطباق عالية الهامش
- أوصاف القائمة وعدد الأصناف — تخفيف إرهاق الاختيار وعبء التحضير

اليوم 5: تطبيق ورقة هندسة القائمة محسوبة التكلفة

- جمع بيانات قائمة فعلية — تطبيق مزيج المبيعات وأسعار الموردين
- إدخال تكاليف الوصفات والمردود — تطبيق المردود المختبر على كل طبق
- تشغيل تصنيف المصفوفة — تطبيق قواعد الهامش والشعبية
- سيناريوهات إعادة التسعير والتعديل — اختبار الأثر على مجمل ربح المنفذ
- ورقة هندسة القائمة محسوبة التكلفة — توصيات مكتملة جاهزة للاعتماد

تطبيق هندسة قوائم الطعام وتحليل تكلفة الأغذية بعد الدورة

- إجراء اختبارات مردود التشفية والطهي على أعلى خمسة مكونات إنفاقا وتحديث بطاقات الوصفات.
- تصنيف فئة واحدة من القائمة بمصفوفة الهامش والشعبية واقتراح تعديل واحد وتغيير سعر واحد.

أسئلة حول هندسة قوائم الطعام وتحليل تكلفة الأغذية

ما هندسة قوائم الطعام وتحليل تكلفة الأغذية، ولماذا تهم الآن؟

هندسة قوائم الطعام وتحليل تكلفة الأغذية ممارسة تحسب تكلفة كل طبق بدقة وتحكم عليه بالهامش والشعبية. وتزداد أهميتها الآن لأن أسعار المكونات تتغير بسرعة ولأن الأطباق الضعيفة صارت أعلى كلفة في إبقائها.

من يستفيد أكثر من دورة هندسة قوائم الطعام وتحليل تكلفة الأغذية؟

يستفيد أكثر الطهاة ومديرو المنافذ ومراقبو تكاليف الأغذية والمشروبات. وتفيدك الدورة إذا كنت تكتب الوصفات أو تحدد الأسعار أو تقرر الأطباق التي تبقى في القائمة.

كيف تختلف هندسة قوائم الطعام وتحليل تكلفة الأغذية عن دورة عامة في إدارة الأغذية والمشروبات؟

تركز هندسة قوائم الطعام وتحليل تكلفة الأغذية على اقتصاديات كل طبق. فالدورة العامة في إدارة الأغذية والمشروبات تغطي الخدمة والتوظيف، بينما يتعمق هذا الموضوع في تكلفة الوصفات والمردود ومصفوفة الهامش والشعبية.

ماذا تعود به من دورة هندسة قوائم الطعام وتحليل تكلفة الأغذية؟

تعود بورقة هندسة قائمة محسوبة التكلفة لقائمة حقيقية. وتضم الورقة نسب المردود المختبرة وتكاليف الأطباق وتصنيفات المصفوفة مع توصيات إعادة التسعير.

هندسة قوائم الطعام وتحليل تكلفة الأغذية: الطريق إلى الأمام

تحدد ورقة هندسة القائمة محسوبة التكلفة أولا الأطباق التي تبقى وتلك التي يعاد تسعيرها أو تعديلها أو حذفها. ويستخدمها الطهاة ومديرو المنافذ ومراقبو التكاليف معا كلما تغير سعر لدى أحد الموردين. وبعد أول دورة للقائمة تستحق حدود الشعبية ونسب المردود المراجعة مقارنة بالمبيعات الفعلية ونتائج الجرد.