JUPITER PRIME

Consulting • Training • Advisory

جوبيتر برايم للاستشارات والتدريب

كتيّب الدورة

دورة إدارة المشروبات وضبط تكاليف البار

9 – 13 أغسطس 2027

فيينا

info@jupiterprime.uk

jupiterprime.uk

مسجّلة في المملكة المتحدة والمملكة العربية السعودية

دورة إدارة المشروبات وضبط تكاليف البار

المرجع: 29123_771 **التاريخ:** 9 – 13 أغسطس 2027 **المكان:** فيينا **الرسوم:** GBP 6600

دورة إدارة المشروبات وضبط تكاليف البار دورة تدريبية مدتها أسبوع لمديري البارات ومشرفي المشروبات ومديري الأغذية والمشروبات، يعد فيها كل مشارك خطة تكاليف وقائمة المشروبات لمنفذ حقيقي. تواجه ردهات الفنادق والمقاهي وقاعات الفعاليات ارتفاع أسعار المكونات ونقص الكوادر الماهرة وضيوفا ينتظرون مذاقا ثابتا في كل زيارة. وتقدم جوبيتر برايم للتدريب إدارة المشروبات وضبط تكاليف البار بوصفها الحلقة التي تربط منصة التقديم بقائمة الأرباح والخسائر.

لماذا تهم إدارة المشروبات وضبط تكاليف البار الآن

ثلاث قوى تضغط على كل منفذ مشروبات. ترتفع أسعار الشراب المركز والقهوة والعصائر والمياه الغازية موسما بعد موسم، فيأكل الصب الزائد البسيط هامش الربح. ويندر طاقم البار المتمرس، فتصبح الوصفات القياسية وجداول المناوبات الواضحة ضرورة. ويقارن الضيوف المشروبات المميزة بين المنشآت ويكافئون الثبات. وتستند الدورة إلى النظام الموحد لحسابات قطاع الإقامة USALI لتقارير تكلفة المشروبات، وإلى نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة HACCP لتداول الثلج والزينة ومنتجات الألبان.

المستفيدون من إدارة المشروبات وضبط تكاليف البار

- قادة يديرون البار أو منصة المقهى ويسألون عن نسبة تكلفته
- مشرفون يضعون مناوبات البار ويوجهون الطاقم ويراجعون كل مشروب يقدم
- مديرون يملكون موازنات المنافذ في المطاعم والولائم وخدمة الغرف
- أمناء مخازن ومراقبو تكاليف يعدون مخزون المشروبات ويصرفونه ويطابقونه
- مطورون يصممون قوائم المشروبات والأصناف الموسمية وباقات مشروبات الفعاليات

تجني مجموعات الفنادق والمنشآت الفائدة الكبرى حين يحضر مدير المنفذ ومراقب التكاليف ومشرف البار معا.

قدرات إدارة المشروبات وضبط تكاليف البار

ينتقل المشاركون من عد الزجاجات إلى قيادة منفذ المشروبات بأرقامه ووصفاته.

- حساب تكلفة الصب وتكلفة الحصة ونسبة تكلفة المشروبات — أصحاب موازنات المنافذ
- تحديد مستويات المخزون المعياري ونقاط إعادة الطلب لكل صنف — المشتريات والمخازن
- تطبيق هندسة القوائم لتصنيف المشروبات حسب الهامش والإقبال — قرارات التسعير
- تصميم بطاقات الوصفات القياسية ومواصفات الزينة — طاقم البار والمدربون
- بناء جداول مناوبات تتوافق مع أعداد الضيوف وساعات الذروة — أهداف تكلفة العمالة
- اختبار الجرد مقابل المبيعات لتتبع الفروقات — مراجعو المالية والتدقيق

مصطلحات إدارة المشروبات وضبط تكاليف البار الأساسية

- تكلفة الصب — تكلفة مكونات الحصة مقسومة على سعر بيعها، وتعرض نسبة مئوية.
- المخزون المعياري — الكمية التي يحتفظ بها المنفذ من كل صنف بين توريدين لتلبية الطلب المتوقع.
- بطاقة الوصفة القياسية — مواصفة مكتوبة للمكونات والمقادير والكأس وطريقة التحضير لمشروب واحد.
- هندسة القوائم — أسلوب يرتب أصناف القائمة حسب هامش المساهمة ومزيج المبيعات لتوجيه التسعير والترتيب.
- فروقات المشروبات — الفجوة بين الكمية المستهلكة وفق المبيعات والكمية المستهلكة فعلا وفق الجرد.
- الخدمة المسؤولة — ممارسات تحمي الضيوف والمنشأة عبر ضبط الحصص وإجراءات الاعتذار عن الخدمة.

إدارة المشروبات وضبط تكاليف البار يوما بيوم

اليوم 1: منفذ المشروبات وأرقامه

- مفهوم المنفذ وملف الضيف — المشروبات التي يقدمها البار
- جدول قسم المشروبات في USALI — طريقة عرض النتائج
- بنود الإيرادات وتكلفة المبيعات والعمالة — مواضع تسرب الهامش
- معايير نسبة تكلفة المشروبات حسب نوع المنفذ — أهداف واقعية
- قائمة تفقد جولة المنفذ — أولويات الإجراء الفوري

اليوم 2: الشراء والمخزون المعياري والتخزين

- مواصفات الموردين ونماذج الطلب — ضبط جودة الأصناف وأسعارها
- مستويات المخزون المعياري ونقاط إعادة الطلب — السيولة المحبوسة في المخزون
- سجلات الاستلام والصرف وطلبات التحويل — المساءلة بين المخزن والبار
- ضوابط HACCP للثلج والألبان والزينة الطازجة — سلامة الضيوف
- تدوير الوارد أولا يصرف أولا ومدة الصلاحية — خفض الهدر

اليوم 3: الوصفات وتكلفة الصب وهندسة القوائم

- بطاقات الوصفات القياسية والصب المقنن — ثبات الجودة بين المناوبات
- حساب تكلفة الصب وتكلفة الحصة — تحديد سعر البيع
- مصفوفة هندسة القوائم للنجوم والألغاز والأصناف الضعيفة — تعديل قائمة المشروبات
- تصميم قائمة المشروبات وكتابة الأوصاف — اختيار الضيف والبيع الإضافي
- باقات مشروبات الفعاليات وتكلفة الفرد — عروض الولائم

اليوم 4: الأفراد والخدمة وتدقيق المخزون

- نماذج توظيف البار وجداول المناوبات — تكلفة العمالة مقابل أعداد الضيوف
- إجراءات الخدمة المسؤولة وعبارات الاعتذار — سمعة المنشأة
- سرعة الخدمة وتخطيط محطة العمل — الطاقة الاستيعابية في الذروة
- الجرد الدوري وتقارير الفروقات — التحقيق في الفاقد
- تقارير نقاط البيع وضوابط الإلغاء — مخاطر النقد والانكماش

اليوم 5: ممارسة خطة تكاليف وقائمة المشروبات

- خط أساس تكلفة المنفذ من أرقام القسم — نقطة الانطلاق
- كشف مخزون معياري معدل لمنفذ مختار — حجم الاستثمار في المخزون
- قائمة مشروبات معاد هندستها بوصفات محسوبة التكلفة — تحسين الهامش
- تقويم المناوبات والتدقيق لربع سنة — روتين الرقابة
- عرض خطة تكاليف وقائمة المشروبات — اعتماد قيادة المنفذ

تطبيق إدارة المشروبات وضبط تكاليف البار بعد الدورة

- إجراء جرد كامل مع مراقب التكاليف ونشر تقرير فروقات مقابل المبيعات.
- إعادة حساب تكلفة المشروبات الخمسة الأكثر مبيعا ببطاقات الوصفات القياسية وتعديل الأسعار أو المقادير وفق نتائج هندسة القوائم.

أسئلة حول إدارة المشروبات وضبط تكاليف البار

ما إدارة المشروبات وضبط تكاليف البار، ولماذا تهم الآن؟

هي إدارة منفذ المشروبات بوصفاته ومخزونه وطاقمه بحيث تحقق كل حصة هامشها المقصود. ويجعلها ارتفاع التكاليف وندرة الكوادر ضرورة للفنادق والمقاهي وقاعات الفعاليات.

من الأدوار الأكثر استفادة من إدارة المشروبات وضبط تكاليف البار؟

يستفيد مديرو البارات ومشرفو المشروبات ومديرو الأغذية والمشروبات أكثر من غيرهم. ويستفيد أيضا مراقبو التكاليف الذين يطابقون مخزون المشروبات.

كيف تختلف إدارة المشروبات وضبط تكاليف البار عن دورة عامة في عمليات الأغذية والمشروبات؟

تركز على جانب البار والمشروبات وحده. فالدورة العامة تمتد إلى المطبخ وخدمة المطعم، أما هذه فتتعمق في تكلفة الصب والمخزون المعياري وتدقيق المخزون.

ماذا تعود به من إدارة المشروبات وضبط تكاليف البار؟

تعود بخطة محسوبة التكلفة لمنفذك. وتضم مستويات مخزون معدلة وبطاقات وصفات وقائمة مشروبات معاد هندستها وتقويما للتدقيق.

إدارة المشروبات وضبط تكاليف البار: الطريق إلى الأمام

تمنح خطة تكاليف وقائمة المشروبات كل مشارك وثيقة عمل لمنفذ واحد. وأول استخدام لها هو تحديد مستويات مخزون وأسعار بيع واقعية للموسم القادم مع مدير المنفذ ومراقب التكاليف. وبعد أول جرد كامل تستحق نتائج هندسة القوائم نظرة جديدة، لأن أذواق الضيوف تتغير أسرع من الوصفات.