

الريـد التعريفي

الإدارة الرشيقة في المطاعم



بقيادة المدرب :

عدد الايام : يوم تدريبي .

عدد الساعات : 5 ساعات تدريبية .

مقدمة

عزيزي المدرب ..

عزيزي المدرب .. يدور هذا البرنامج حول ..

"الإدارة الرشيقة في المطاعم"

(تعريف - مهارات - خصائص .. الخ)

وسيتم عرضه من خلال الوحدات الأتية :

الوحدة التدريبية:

الإدارة الرشيقة



- ان يتعرف المتدرب علي الإدارة الرشيقة
- أن يدرك المتدرب مبادئ الإدارة الرشيقة
- أن يفهم المتدرب الإدارة الرشيقة وعناصر الهدر الأساسية الثمانية
- أن يري المتدرب تطبيق مبادئ الإدارة الرشيقة لتحسين تجربة الزبون في مطعمك؟
- أن يصبح المتدرب علي علم باستراتيجيات الإدارة الرشيقة
- أن يتعرف المتدرب علي مميزات الخدمة في المطاعم الرشيقة



- الإدارة الرشيقة
- مبادئ الإدارة الرشيقة
- الإدارة الرشيقة وعناصر الهدر الأساسية الثمانية
- تطبيق مبادئ الإدارة الرشيقة لتحسين تجربة الزبون في مطعمك؟
- استراتيجيات الإدارة الرشيقة
- مميزات الخدمة في المطاعم الرشيقة



المستهدفون من البرنامج :

اصحاب المطاعم – القائمين على انشاء مطعم

الوقت :

5 ساعات تدريبية .

الأيام :

يوم تدريبي .

المهارات :

- مهارة التطوع
- مهارة القيادة
- مهارة التطوير
- مهارة الوعي
- مهارة الاشراف

السمات :

- التطور
- التفهّم
- الإستيعاب
- النجاح

المناخ :

- التحفيز
- المشاركة

نتهى الريد التعريفي

