

المقدمة:

يُعَدّ الاقتصاد المنزلي من العلوم الاجتماعية المتخصصة التي تعنى بدراسة الأسرة بجميع مكوناتها، من حيث علاقتها بالمنزل، والبيئة، والمجتمع، وذلك بهدف الارتقاء بأسلوب الحياة العائلية نحو الأفضل. يهدف هذا العلم إلى تمكين الأسرة من تحقيق التوازن في جميع الجوانب الحياتية، فيُسهم في توفير بيئة معيشية ملائمة من الناحية الاقتصادية، وصحية من الناحية الجسدية والعقلية، ومتزنة من الجانب العاطفي والنفسي، وواعية بالمسؤوليات البيئية والاجتماعية. وبهذا، يوفّر الاقتصاد المنزلي إطاراً علمياً يسهم في بناء أسرة متماسكة تنعم بالحب والاحترام المتبادل، وتعيش في بيئة تدعم النمو الشامل لأفرادها.

وتأتي هذه الدورة التدريبية لتأهيل مشرفي التدبير المنزلي بالمعارف والمهارات العملية التي تُسهم في تحسين جودة خدمات الضيافة والإقامة، ورفع مستوى الأداء في بيئة العمل، من خلال التدريب على معايير عالمية في مجالات الخدمة المنزلية، والسلامة المهنية، والإدارة التنفيذية.

المحتوى العلمي للدورة التدريبية:

أولاً: الضيافة

- التعرف على المبادئ الأساسية للإعداد والتخطيط في مجال الضيافة.
- فهم المعايير العالمية المعتمدة لتقديم ضيافة راقية وفاخرة.
- كيفية وضع وتطبيق معايير الضيافة الفاخرة والحفاظ عليها باستمرار.
- تطوير مهارات التصرف والسلوك المطلوب في بيئة الخدمة الراقية.
- إتقان أساسيات خدمات الأغذية والمشروبات.
- التدريب العملي على تقديم وجبة الإفطار، تنظيم البوفيه، وخدمة الطعام داخل الغرف.
- التعرف على طرق إعداد شريط الضيافة (البار) وتجهيز غرفة الطعام باحترافية.
- الالتزام بسلوكيات العمل الملائمة داخل كل قسم من أقسام الضيافة.
- فهم غرفة النوم كمرفق إنتاجي يقدم منتجاً متكاملًا للضيف.
- التعرف على مرافق اللياقة البدنية ودورها ضمن بيئة الضيافة.
- إدارة وصيانة الأماكن العامة ووسائل النقل والخدمات الأساسية المرتبطة بها.
- تطوير الكفاءة في تقديم خدمات الطعام والشراب وفقاً لأرقى معايير الضيافة الفاخرة.
- تأسيس قاعدة مهارية متينة في مجال الخدمة، تمكّن المشرف من النمو والتطور المهني المستمر.

ثانياً: التدبير المنزلي

- الإلمام الكامل بالمعايير الأساسية للتدبير المنزلي التي تضمن تقديم خدمات ثابتة الجودة في جميع الظروف.
- التعرف على سلوكيات الخدمة المنزلية السليمة والتصرفات المقبولة أمام الزملاء والمقيمين.

- تطبيق معايير الوصول إلى غرف النوم والحمامات، والتعامل معها وفقاً لبروتوكولات معتمدة.
- تعلم كيفية ترتيب الأسرة، وتجهيز الغرف بمستوى عالٍ من الجودة والنظافة.
- تقديم خدمات التنظيف والعناية الشاملة بغرف النوم والحمامات بكفاءة عالية.
- التدريب على جمع الغسيل من الغرف وتقديمه بطريقة منظمة ومهنية.

ثالثاً: الصحة والسلامة المهنية

- فهم المبادئ الأساسية للصحة والسلامة في أماكن العمل، وتطبيقها في السياقات اليومية.
- الالتزام بإجراءات الوقاية والسلامة أثناء تقديم خدمات الأغذية والمشروبات.
- تطوير آليات التعامل الآمن مع الأدوات والمعدات المستخدمة في بيئة العمل المنزلي.

رابعاً: خدمة الأغذية والمشروبات

- التدريب على تقنيات خدمة الزبائن باحترافية، وتقديم الأغذية والمشروبات بجودة عالية.
- تحسين مهارات التعامل مع الضيوف بما يعكس صورة إيجابية عن المؤسسة.

خامساً: فريق العمل

- تطوير مهارات التواصل والعمل الجماعي ضمن فرق الضيافة والتدبير المنزلي.
- تعزيز روح التعاون بين أفراد الفريق لتحقيق أهداف العمل بكفاءة.

سادساً: خدمات الإقامة

- إدارة خدمات الإقامة بما يشمل استقبال الضيوف، ترتيب الغرف، وتوفير بيئة مريحة تلبي توقعاتهم.

سابعاً: مراقبة المخزون

- التدريب على أساليب مراقبة المخزون وتنظيم الموارد المستخدمة في أعمال التدبير المنزلي والضيافة.
- ضمان توفر المواد الضرورية بشكل دائم دون هدر أو نقص.

ثامناً: إدارة الأفراد

- تعلم استراتيجيات إدارة الفرق والموظفين داخل الأقسام المختلفة.
- التعامل مع التحديات الإدارية وتوزيع المهام بكفاءة وعدالة.

تاسعاً: الإدارة المالية

- أساسيات التخطيط المالي والموازنة في مجال الضيافة والتدبير المنزلي.
- تحليل التكاليف وتحديد فرص توفير دون التأثير على جودة الخدمة.

عاشراً: تخطيط الأعمال

- إعداد الخطط التشغيلية اليومية والأسبوعية والشهرية بما يتماشى مع أهداف المنشأة.
- القدرة على تصميم برامج العمل وتنظيم الوقت لضمان سير العمليات بسلاسة.

أحد عشر: الإدارة التنفيذية

- تطوير مهارات الإدارة العليا والإشراف على مختلف العمليات التشغيلية.
- اتخاذ القرارات الاستراتيجية وتحليل الأداء لضمان التميز المؤسسي والاستدامة.