



# تكلفة الطعام، هندسة القائمة والربحية: كيفية زيادة الأرباح في مجال المطاعم

**Duration:** 5 Days

**Language:** ar

**Course Code:** IND10 - 113

## Objective

:By the end of this course, participants will be able to

- Understand and apply core principles of food costing and cost control
- Analyse menu performance using engineering tools and techniques
- Develop pricing strategies that balance profitability and market competitiveness
- Optimise purchasing, portion control, and waste reduction practices
- Align menu design with customer preferences and organisational profitability goals

## Audience

هذه الدورة مثالية لـ:

- مديري وأصحاب المطاعم.
- الطهاة التنفيذيين ومديري المطابخ.
- مديري الأغذية والمشروبات والمهنيين في مجال الضيافة.
- مراقبي التكاليف والمحاسبين في قطاع الضيافة.
- رواد الأعمال في مجال الأغذية وخدمات التموين.

## Training Methodology

تستخدم الدورة مزيجاً من المحاضرات ودراسات الحالة والتمارين العملية. سيقوم المشاركون بحساب تكاليف الطعام، وتحليل قوائم الطعام النموذجية، وتطوير استراتيجيات لتحسين الربحية. ستعزز المناقشات الجماعية والسيناريوهات الواقعية التعلم التطبيقي.

## Summary

يوفر هذا البرنامج التدريبي المتخصص للمهنيين في مجال الضيافة وخدمات الطعام المعرفة والأدوات اللازمة لإتقان حساب تكاليف الطعام، وهندسة القوائم، واستراتيجيات الربحية. سيتعلم المشاركون كيفية حساب تكاليف الطعام بدقة، وتصميم قوائم مربحة، وتحسين العمليات لزيادة الهوامش مع الحفاظ على رضا العملاء.

يجمع البرنامج بين التحليل المالي والإدارة العملية للطهي، مع تسليط الضوء على أفضل الممارسات في علم نفس القوائم، واستراتيجيات التسعير، ومراقبة الأداء. بنهاية البرنامج، سيكون لدى المشاركين مجموعة أدوات كاملة لتنسيق كفاءة المطبخ مع الأهداف الاستراتيجية للأعمال.

## Course Content & Outline

### Section 1: Fundamentals of Food Costing

- Key concepts: food cost percentage, gross profit, contribution margin
- Methods of calculating and controlling food costs
- Importance of portion control, waste management, and purchasing practices
- Tools for monitoring food costs in daily operations

### Section 2: Introduction to Menu Engineering

- Defining menu engineering and its role in profitability
- Understanding the menu mix and contribution margin
- Categorising menu items: Stars, Plow Horses, Puzzles, and Dogs
- Case studies: menu engineering success stories

### Section 3: Pricing Strategies for Profitability

- Approaches to menu pricing: cost-based, value-based, competition-based
- (Applying psychology of pricing and menu design (decoy pricing, anchoring
- Balancing affordability with profitability
- Evaluating seasonal and promotional pricing

### Section 4: Operational Efficiency and Cost Control

- Linking kitchen operations to menu profitability
- Optimising supplier contracts and inventory management
- Reducing waste and maximising yield
- Using technology for real-time cost tracking

### Section 5: Strategy Development and Performance Monitoring

- Aligning menu design with customer preferences and market trends
- Setting KPIs for food cost, sales mix, and profitability
- Monitoring results and adjusting strategies
- Case study analysis: redesigning a menu for improved profit margins

## Certificate Description

Holistique Training عند إتمام هذه الدورة التدريبية بنجاح، سيحصل المشاركون على شهادة إتمام التدريب من (e-Certificate) وبالنسبة للذين يحضرون ويكملون الدورة التدريبية عبر الإنترنت، سيتم تزويدهم بشهادة إلكترونية من Holistique Training.

وخدمة اعتماد التطوير المهني (BAC) معتمدة من المجلس البريطاني للتقييم Holistique Training شهادات ISO 29993، ISO 21001 و ISO 9001 كما أنها معتمدة وفق معايير (CPD) المستمر

لهذه الدورة من خلال شهادتنا، وستظهر هذه النقاط على شهادة إتمام (CPD) يتم منح نقاط التطوير المهني المستمر واحدة عن كل ساعة CPD يتم منح نقطة CPD، ووفقاً لمعايير خدمة اعتماد Holistique Training التدريب من لأي دورة واحدة نقدمها حالياً CPD حضور في الدورة. ويمكن المطالبة بحد أقصى قدره 50 نقطة

## Related Articles



### Mastering Cost Control: Ensuring Business Success

Discover the importance of cost control for businesses in this comprehensive blog post. Learn about cost control software, process steps, and why it matters for financial stability and long-term success. Optimise your expenses and maximise profitability