



מנהל מזון ומשקאות בכיר B&F

המקפצה שלך לניהול בכיר

הקורס ומטרותיו

הקניית כלים וטכניקות חדשניות בתחומים קולינאריים, שיפור תהליכי עבודה למתן פתרונות טובים מהקיים בעולם המסעדות, פיקוח ובקורת על קניות מזון ומשקאות, זיהוי נקודות תורפה, ניהול מקצועי של כנסים ואירועים, ניהול בארים, בתי קפה, תורת היינות, תברואה, היגיינת מזון, עבודה חכמה מול המטבח והשף ועוד ...

קהל יעד ותנאי קבלה

מנהלי אירועים, מנהלי מסעדות, שפים, אנשי מזון ומטבח המעוניינים להתמקצע בתחומם.

נושאי לימוד

מבין נושאי הלימוד • מבוא לעולם המסעדות וניהול מזון ומשקאות • ניהול חדרי אוכל ומסעדות ALA-ARTE • תקשורת בינאישית גישור ניהול סכסוכים • ניהול השרות במזנונים ובשירות עצמי -חידושים • ניהול צוותים בחדרי אוכל מסעדות ואירועים TOC • ביקורת מזון ומשקאות דוחות/שיפור ביצועים • זיהוי נקודות תורפה, אכיפת נהלי עבודה • הקטנת תופעת הבזבז, ביקורת תחנות • ביקורת ינות ומשקאות חריפים • מדדים תפעולים נקודות להשוואה/דוחות ביצוע • הצטיידות רכש קניות מזון ומשקאות • ניהול מלאים קבלה ורישום סחורות מזון ומשקאות • מחסן/הנפקות/מלאים/רמת מלאי מחסן/רמת מלאי ישיר ותחנות /הגדרת צרכים • אחסון וניהול מלאי מזון ומשקאות • היבטים משפטיים /חוזים ומכרזים והתקשרויות • דיני חוזים הסכמים ומכרזים מזון ומשקאות • אחריות אישית מקצועית מנהל מזון ומשקאות • תלונות תביעות איסור הפליית מוצרים • דיני עבודה יחסי עבודה/העסקת עובדים זרים • ברים -ניהול ותפעול ברים ומועדונים • מלאי חובה בברים / מינון משקאות בכירים • נוהלי עבודה בבר/הפעלת צוותים /סדנאות קוקטיילים • בשר דגים ועופות/ מה מתאים למה/תקנות • ניהול ותפעול מטבחים מוסדיים • הכרת יסודות הבישול : קלאסי/ מודרני • כתיבה ועריכת תפריטים • ניהול תכנון והפעלת צוות המטבח והשף. • ארגון ותפעול אירועים וכנסים /שיפור ביצועיים • מכירת אירועים/ סוגי אירועים ומסיבות • דיני עסקים, התקשרות ועריכת חוזי מכירה • ניהול חכם של ספקים -שיפור ביצועים • בטיחות היגיינה ותברואת מזון מטבחים • ליקויים למניעת HACCP • דרישות משרד הבריאות עפ"י חוק/דיני כשרות • מבוא לתזונה ותברואת מזון. • ניהול באר ויינות: שילובים בפעילות מסעדות • חדרי אוכל/אלומות ואירועים • ינות -הכרת סוגי היין /יקבים המובילים בארץ ובעולם. התאמת מנות לסוג היין • מכירת ינות במסעדות /אירועים • הכרת נוהלי מזיגה והגשה/ סדנת טעימות ינות • קפה -סוגי הקפה, תערובות מה מתאים למה • דרכי הכנה /הצגה ומכירה • משקאות אלכוהוליים • סוגי משקאות אלכוהוליים והתאמתם • ניהול מכירה והגשה • סיור מקצועי/מבחן מסכם

תעודות

למשתתפים בקורס תוענק תעודת השתתפות בקורס ניהול מזון ומשקאות מטעם מכללת מישלב.
* ניתן לקבל בנוסף תעודת כיס - בתוספת תשלום.

מסלולי לימוד

- **מתכונת:** למידה פרונטלית / למידה מקווננת (זום).
- **מיקום:** תל אביב (כיכר המדינה) / למידה מקווננת (זום)
- **מסלול ערב:** אחת לשבוע - 17:00-20:30

* המכללה שומרת לעצמה את מלוא הזכות להוסיף ימי לימוד, לשנות חלק מתכני הקורס והרכב המרצים, עפ"י שיקול דעתה המלא ובהתאם להתקדמות הכיתה, תוך הקפדה על היקף שעות הלימוד.