الاتحاد الدولي ماستر شيف العرب
International Union of Arab Master Chefs

مقال مؤسسي رسمي

تشغيل قسم الأغذية والمشروبات — من الاستلام إلى تكلفة الحصة

البيانات الرسمية للمقال

كاتب المقال
أحمد عصام المعدراني / Ahmed Issam Maadarani

رقم المقال
95

كود المقال
–

رقم الحماية
–

امسح للتحقق من المقال

المرجع
—

IUOAMC
International Union Of Arab Master Chefs

مرجع عملي لربط الشراء والاستلام والإنتاج والتقديم بقياسات يمكن مراجعتها بعد الخدمة.

ابدأ بالمواصفة قبل طلب الشراء

حدّد المكوّن، ووحدة الطلب، والمواصفة التي يحتاجها الإنتاج. اربط الكمية بعدد الحصص ووزن الحصة بعد التجهيز. في الاستلام، سجّل وزن ما قُبل فعليًا وأي اختلاف عن الطلب. يساعد فصل الوزن المطلوب عن الوزن المستلم في تفسير الانحراف لاحقًا.

احسب المردود والتكلفة على أساس واحد

في مثال تدريبي، اشتُري 5 كغ من الخضار بسعر 4 وحدات نقدية للكيلوغرام. بعد التجهيز بقي 4 كغ صالحة للاستخدام. المردود 80%، وتكلفة الشراء 20 وحدة، وبالتالي تكلف الكمية الصالحة 5 وحدات للكيلوغرام. إذا كانت الحصة 160 غ من الوزن الصالح، ينتج نظريًا 25 حصة وتبلغ حصة الخضار من التكلفة 0.80 وحدة.

© IUOAMC · نسخة موثقة — التحقق من خلال السجل الرسمي

سجّل ما حدث أثناء الخدمة

إذا سلّم الفريق 23 حصة فقط، يسجّل وزن المتبقي وما استُبعد وسبب الاستبعاد. يمكن بعد ذلك مقارنة الكمية الصالحة بالحصة المعيارية لمعرفة إن كان الفرق في التقطيع أو حجم الحصة أو إعادة العمل. قيّم التكلفة من السجلات بدل افتراض سبب الفرق.

بطاقة متابعة الإنتاج

المرحلة	ما يُسجّل
الاستلام	الوزن المقبول وسعر الوحدة
التجهيز	الوزن الصالح والفاقد
التقديم	عدد الحصص ووزن الحصة والمتبقي

تمرين للمشرف

خطّط لـ30 حصة بوزن 160 غ ومردود 80%. المطلوب 4.8 كغ صالحة، أي 6 كغ قبل التجهيز. اكتب الوزن المتوقع ثم قارنه بالوزن المقاس بعد الخدمة واشرح الانحراف في جملة واحدة.

مرجع للقراءة — BCcampus — Basic Kitchen and Food Service Management.

IUOAMC
International Union Of
Arab Master Chefs

© IUOAMC · نسخة موثقة — التحقق من خلال السجل الرسمي