رؤيـــة VISION 2030
المملكة العربية السعودية
KINGDOM OF SAUDI ARABIA

HTMI
Hotel and Tourism Management Institute Saudi Arabia

المعهد العالي للسياحة والضيافة
Higher Institute for Tourism & Hospitality

معتمد ACCREDITED
مسار MASAR

International Ce
of Excellence in
Tourism and Hos
Education (THE-IC

UN Tourism Academy
CERTIFIED Tourism Programme
TedQual Quality in Education

Highfield Approved Centre



المعهد العالي للسياحة والضيافة HTMi المملكة العربية السعودية

المعهد العالي للسياحة والضيافة (HTMi) المملكة العربية السعودية:
يقوم المعهد على شراكة استراتيجية (غير ربحي) مع المؤسسة العامة للتدريب التقني والمهني "TVTC"وشركة كليات التميز (CoE) والشريك الدولي (HTMi-Switzerland) معهد إدارة الفنادق والسياحة في سويسرا، لخدمة المجتمعات المحلية وتوفير القوى العاملة الوطنية المؤهلة القادرة على تحقيق خطط التنمية الطموحة على مستوى المملكة.

نركز على تزويد كل متدرب بتدريب عالي الجودة والاحترافية والبحث عن التميز في كل شيء وتوفير جدارات تلبي الاحتياجات المعاصرة لصناعة الضيافة والسياحة الدولية.

تعتبر معاهدنا الحديثة عالية الجودة، في الرياض والباحة وجازان، ذات مرافق حديثة بمعايير دولية من حيث أقسام الفنادق والسياحة والفعاليات تتناسب مع احتياجات سوق العمل المتطورة، وتوفر بيئة تدريبية حديثة مجهزة بأحدث التقنيات والمعدات.

HTMi
Hotel and Tourism Management Institute Saudi Arabia

Come as a Student, Become a Manager

أكثر من
+٩٠٠٠
الخريجين
منذ ٢٠٠٩

الأهداف الاستراتيجية

رسالتنا

يطبق المعهد العالي للسياحة والضيافة عولمة التميز في التدريس والتعلم ضمن بيئة من الاحترام والدعم تجاه التنوع الأخلاقي والعرقي والديني والاجتماعي والاقتصادي من خلال الشراكة مع شريك تدريب متميز على الصعيد الدولي بالإضافة الى المشاركة مع رواد الصناعة لتعزيز كفاءة الخريجين وإعدادهم لتولي الادوار القيادية والمساهمة في صناعة التنمية السياحية العالمية.

رؤيتنا

تتمثل رؤيتنا في أن نصبح اسمًا رائدًا في صناعة التدريب في مجال الضيافة على المستويين المحلي والدولي.

قيمنا الأساسية

التميز الأكاديمي والتعلم المستمر
نسعى جاهدين لتحقيق التميز في كل ما نقدمه لأصحاب المصلحة.

الإبداع والابتكار
الركائز الأساسية لنمونا من خلال الاستثمار في البحث والتطوير.

العمل الجماعي
لمتابعة عقلية موجهة نحو النتائج حيث نعمل كفريق واحد.

الشراكة الاستراتيجية مع المجتمع المحلي
لاحترام التزاماتنا والوفاء بوعودنا.

الوعي الاجتماعي
نسعى جاهدين لخلق بيئة من القبول الاجتماعي والاحترام والدعم.





- التعاون مع المؤسسة العامة للتدريب التقني والمهني في تأسيس المعهد العالي للسياحة والضيافة في المملكة. ٢٠١١
- تأسيس المعهد العالي للسياحة والضيافة في الباحة.٢٠١٣

- تأسيس المعهد العالي للسياحة والضيافة في جازان.

- اعتماد جميع البرامج التدريبية المقدمة في فروع المعهد العالي للسياحة والضيافة من قبل HTMi سويسرا.

- عضو مشارك في الجمعية الأوروبية للتعليم السياحي والفندقي EURHODIP.

- توقيع اتفاقية الدعم الشاملة من خلال برامج دعم صندوق تنمية الموارد البشرية. HRDF

- تأسيس المعهد العالي للسياحة والضيافة في الرياض.

طموحنا على مر السنين

- شهادة اعتماد دولية TedQualمن منظمة الأمم المتحدة للسياحة.
- توقيع اتفاقية مع جمعية أصدقاء ذوي الإعاقة.

- التعاون مع مجموعة التعليم السويسرية .SEG
- توقيع مذكرة تفاهم مع جامعة .Prince of Songkla
- توقيع مذكرة تفاهم مع كلية .Dusit Thani
- شراكة استراتيجية مع جامعة الملك خالد بأبها.
- توقيع اتفاقية مع شركة صناعات الغانم AIFCلتوريد منتجات "كوستا كوفي".

المعهد العالي للسياحة والضيافة أصبح عضوًا رسميًا في شبكة(PATA).



- توقيع اتفاقية اعتماد مركز HTMiالرياض لامتحان IELTSامع المجلس الثقافي البريطاني.
- عضو مشارك في منظمة الأمم المتحدة للسياحة UNWTO.

شراكة استراتيجية مع:
- صندوق تنمية الموارد البشرية
- وزارة السياحة
- وزارة الثقافة
- هيئة فنون الطهي
- الصندوق الثقافي

- المعهد العالي للسياحة والضيافة معتمد رسميًا من قبل هيئة تقويم التعليم والتدريب . ETEC
- اعتماد من قبل THE-ICE(المركز الدولي للتميز في تعليم السياحة والضيافة).
- شراكة استراتيجية مع جمعية الطهي.المعهد العالي للسياحة والضيافة
- أصبح رسميًا مركزًا معتمدًا من !Highfield Qualifications
- توقيع مذكرة تفاهم مع غرفة جازان.ت
- وقيع مذكرة تفاهم مع غرفة أبها.
- توقيع مذكرة تفاهم مع جامعة الأميرة نورة.

الاعتمادات والاعترافات الوطنية والدولية بالتميّز

حصل المعهد العالي للسياحة والضيافة على اعتمادات واعترافات وطنية ودولية تقديرًا لتميزه في مجال التدريب المهني. وتعكس هذه الإنجازات التزامنا الراسخ بالجودة والابتكار، وسعينا المستمر لتطوير قدرات الشباب السعودي وتمكينهم من اكتساب مهارات عالمية تتوافق مع معايير القطاع الدولية.

ومن خلال شراكاتنا الاستراتيجية، وتنفيذ برامجنا المبتكرة، وتحقيق نتائج ملموسة، حظي المعهد العالي للسياحة والضيافة بتكريم من هيئات مهنية وجهات تدريبية ومؤسسات مرموقة على مستوى العالم. وتؤكد هذه الاعترافات مكانتنا الرائدة كشريك وطني موثوق وقائد دولي في رسم مستقبل قطاعات السياحة والضيافة والتدريب المهني في المملكة العربية السعودية.

الاعتراف المحلي

المؤسسة العامة للتدريب التقني والمهني
Technical and Vocational Training Corporation

صندوق تنمية الموارد البشرية
HUMAN RESOURCES DEVELOPMENT FUND

المركز الوطني للشراكات الاستراتيجية
National Center for Strategic Partnerships

المركز الوطني للتعليم الإلكتروني
National eLearning Center

هيئة تقويم التعليم والتدريب
Education & Training Evaluation Commission

الاعتراف الدولي

HTMi
Hotel and Tourism Management Institute Switzerland

UN Tourism
UNITED NATIONS WORLD TOURISM ORGANIZATION

UN Tourism Academy
CERTIFIED Tourism Programme
TedQual
Quality in Education

International Centre of Excellence in Tourism and Hospitality Education (THE-ICE)

PATA
Pacific Asia Travel Association
MEMBER

FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM ISO 22000:2018

QUALITY MANAGEMENT SYSTEM ISO 9001 : 2015

EURHODIP

Highfield Approved Centre

الشراكة الاستراتيجية الدولية

CENTRE OF EXCELLENCE
S·H·M·S
Swiss Hotel Management School

Swiss Hotel Management School

تقع مدرسة إدارة الفنادق السويسرية في فنادق القصر السويسري (SHMS) التاريخية السابقة، وتركز على "التعلم بالممارسة"، حيث تقدم تعليمًا عالميًا في إدارة الفنادق يعتمد على تراث تقاليد الضيافة السويسرية.









QS WORLD UNIVERSITY RANKINGS

CULINARY ARTS ACADEMY
SWITZERLAND

Culinary Arts Academy Switzerland

أفضل مدرسة للطهي في سويسرا وواحدة من أرقى المدارس في العالم، هي عضو في مجموعة التعليم السويسرية وتقدم منهجًا شاملاً يمزج بين تعليم فنون الطهي عالي التصنيف ونظرية الأعمال العملية.



حقبة جديدة من الضيافة

مع النمو المتزايد الذي يشهده قطاع السياحة والضيافة عالميًا، يبرزالمعهد العالي للسياحة والضيافة كأحد القادة المرموقين في هذا المجال، حائزًا على ثقة المستثمرين والشركاء والجهات المعنية.

ومن خلال فروعه في الرياض وجازان والباحة، يقدم المعهد تجارب ضيافة استثنائية تتوافق مع أعلى المعايير العالمية في الجودة والتميز. وبرؤية تقوم على الأصالة والابتكار، يواصل المعهد العالي للسياحة والضيافة قيادة مسيرة تطوير قطاعي الضيافة والسياحة في المملكة.

إن المعهد العالي للسياحة والضيافة – فرع الرياض معتمد رسميًا منذ عام ٢٠١٩ كمركز لإجراء امتحانات IELTSمن المجلس الثقافي البريطاني، مما يعكس التزامه بالمعايير الدولية للتميز الأكاديمي والمهني.

BRITISH COUNCIL

الخبرات التدريبية

برنامج فنون الطهي الأكاديمي

برنامج فنون الطهي الأكاديمي
CULINARY ARTS' ACADEMIC PROGRAM

هيئة فنون الطهي
Culinary Arts Commission

يُعد **برنامج فنون الطهي الأكاديمي** إحدى المبادرات الاستراتيجية لهيئة فنون الطهي، ويهدف إلى تأهيل جيل جديد من الطهاة السعوديين.

يمتد **برنامج الدبلوم المشارك في فنون الطهي** لمدة 12 شهراً، ويجمع بين التدريب الأكاديمي والعملي، بالتعاون مع المعهد العالي للسياحة والضيافة.

يقدّم البرنامج شهادات معتمدة، ومسارات تدريبية ومهنية تتماشى مع أعلى المعايير الوطنية والعالمية، ويهدف إلى تدريب **٣٥٠ متدربًا** من خلال دمج التدريب العملي المتخصص في الطهي مع التطبيق النظري.



برنامج التدريب الأكاديمي

جمعية الطهي
CULINARY ASSOCIATION

وزارة الثقافة
Ministry of Culture

بالتعاون مع جمعية الطهي، أطلق المعهد **برنامج التدريب الأكاديمي** لمدة ستة أشهر، بهدف تطوير المهارات الاحترافية في مجال الطهي في عدد من المناطق الرئيسية بالمملكة، وهي الرياض، جازان، الباحة، وجدة.
يتضمن المشروع سبعة برامج تدريبية متخصصة، مدة كل برنامج أربعة أيام، ويستهدف تدريب **٦٠٠ مشارك**. وقد تم تصميم مواضيع البرامج لتلبية احتياجات السوق الحالية، وتعزيز تطوير الكوادر الوطنية في قطاعي الضيافة والطهي، بما يضمن تأهيلهم وفق أعلى المعايير المهنية.

البرامج التدريبية تشمل:

- إتقان فنون الباستا
- المعجنات الفرنسية
- المطبخ السعودي
- نظرية الطهي وعلوم الأغذية
- سلامة الغذاء، النظافة، ومبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP).
- الأنظمة الغذائية الخاصة في فنون الطهي
- تخطيط قوائم الطعام ومراقبة التكاليف



الخبرات التدريبية

الدبلوم المبتدئ بالتوظيف

بالتعاون مع صندوق تنمية الموارد البشرية (هدف)، أطلق المعهد برامج **الدبلوم المبتدئ بالتوظيف** في خمس مسارات مهنية متميزة، مستهدفة تدريب ٨٥٠ متدربًا في منطقة جازان. ويهدف البرنامج إلى إعداد كوادر وطنية مؤهلة تلبي متطلبات سوق العمل في قطاعات السياحة والضيافة والخدمات الاحترافية.

مسارات البرنامج تشمل:

- دبلوم إدارة فنون الطهي
- دبلوم إدارة الفعاليات والمؤتمرات والمعارض
- دبلوم إدارة المطاعم
- دبلوم إدارة السياحة والسفر
- دبلوم إدارة الفنادق

ويمتد البرنامج على فترة سنتين، مع التركيز على تطوير المهارات العملية والمعرفة النظرية، لضمان جاهزية المتدربين للانخراط مباشرة في سوق العمل بكفاءة ومهنية عالية.

جازان
JAZAN

برنامج "برو شيف"

قدّم المعهد العالي للسياحة والضيافة، بالتعاون مع صندوق تنمية الموارد البشرية (هدف) والصندوق الثقافي, برنامج **دبلوم إدارة فنون الطهي** لمدة عامين، بهدف إعداد ٥٠٠ شاب وشابة سعودي/ة للعمل في مهن متخصصة بمجال إنتاج الأغذية، بما يتوافق مع رؤية المملكة ٢٠٣٠ ويعزز تطوير الكوادر الوطنية في قطاع السياحة والضيافة.



الخبرات التدريبية

برنامج رواد السياحة الداخلي

بدعم من وزارة السياحة، نفّذ المعهد برنامج **رواد السياحة**، مقدمًا دورات تدريبية متقدمة على جميع المستويات المهنية في ١٣ مدينة رئيسية بالمملكة: الرياض، أبها، جازان، الباحة، الطائف، جدة، مكة، العلا، المدينة المنورة، تبوك، حائل، الدمام، والأحساء.

حصل المشاركون على شهادات تدريب معتمدة دوليًا في مجالات السياحة المختلفة من:

- SHMS Swiss Hotel Management School (Leysin)
- Culinary Arts Academy Switzerland (Le Bouveret)
- HTMi Hotel and Tourism Management Institute (Switzerland)

ركز البرنامج على تلبية احتياجات قطاع السياحة الوطني، مع التركيز على ١٢ قطاعًا فرعيًا حددتها الأمم المتحدة للسياحة (UN Tourism)، بما يسهم في تطوير الكوادر الوطنية وتعزيز مكانة المملكة كمقصد سياحي عالمي.

رواد السياحة ٢	رواد السياحة ١
عدد الدورات ٥٥	عدد الدورات: ٣٠
تدريب ٣٥٠٠٠ سعودي	تدريب ٣٢٠٠٠ سعودي
عدد المحاضرات ١٤٣٥	عدد المحاضرات ١٤١٢





برنامج بوابة السياحة – المرحلة الأولى

بدعم من وزارة السياحة، نفّذ المعهد برنامج **بوابة السياحة**، هدف إلى توظيف الباحثين عن عمل من خلال تزويدهم بالمهارات الشاملة والمعرفة المتخصصة في صناعة السياحة والضيافة، لسد فجوة التوطين وتعزيز الكوادر الوطنية المؤهلة في القطاع.

شمل البرنامج تدريب وتأهيل ٣١٠٠ سعودي/ة باحث عن عمل من خلال استكمال ١١ دورة تدريبية حضورياً، بمجموع ١٧٠٠ جلسة تدريبية، في **المسارات المهنية التالية:**

- فنون الطهي
- عمليات الأغذية والمشروبات
- التخطيط للفعاليات
- عمليات الفنادق
- التسويق والمبيعات في الفنادق
- إدارة الإيرادات
- عمليات الرحلات السياحية
- التنمية السياحية





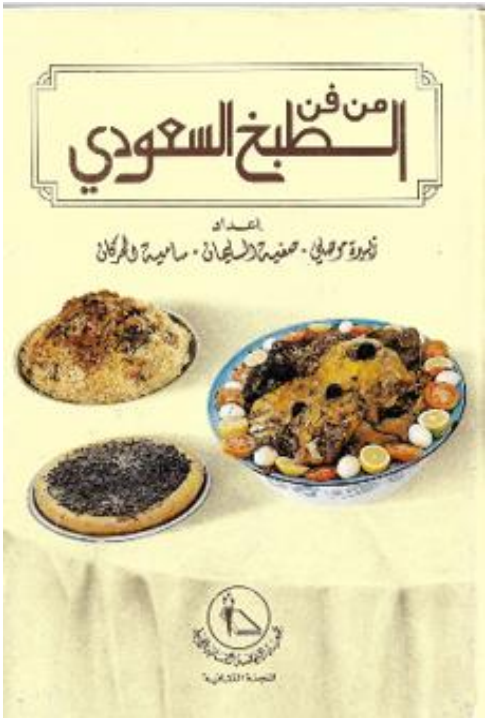
الخبرات التدريبية

كتاب "من فن الطبخ السعودي"

هيئة فنون الطهي Culinary Arts Commission
وزارة الثقافة Ministry of Culture

بالتعاون مع وزارة الثقافة وهيئة فنون الطهي، قام المعهد بإعادة معايرة وإعداد ٣٨٦ وصفة أصلية لكتاب "**من فن الطبخ السعودي**".

يسلط الكتاب الضوء على التراث الغذائي للمملكة، ويقدم مجموعة متنوعة من الوصفات التي تعكس غنى المطبخ السعودي بتقاليده ومكوناته، ويهدف إلى الحفاظ على التراث الطهي ونشر الثقافة السعودية في مختلف أنحاء المملكة.



برنامج خبير القهوة السعودية

هيئة فنون الطهي Culinary Arts Commission
وزارة الثقافة Ministry of Culture

بالتعاون مع وزارة الثقافة وهيئة فنون الطهي، نفّذ المعهد برنامج **خبير القهوة السعودية** لتخريج خبراء في القهوة من الناحية التدريبية والفنية والتراثية، مع التركيز على معرفة الأدوات والعادات والتقاليد والتراث الشفوي المرتبط بتحضير القهوة السعودية وطقوسها.

كما قام المعهد بتصميم وبناء ركن خبير القهوة السعودية في مواقع بارزة بالمملكة:



- مهرجان القهوة، جازان
- الدرعية، وزارة الثقافة
- المدينة المنورة، فندق هيلتون
- جدة، فندق هيلتون
- الرياض، فندق الريتز كارلتون
- الرياض، كراون بلازا
- الكلية العالمية للسياحة والفندقة، الرياض
- الكلية التقنية العالمية للبنات، الخبر
- الكلية التقنية العالمية للبنات، جدة

وتم تصميم زي خبراء ومتدربي القهوة السعودية للذكور والإناث بما يعكس التراث والهوية الوطنية للمملكة.



الخبرات التدريبية

التطوير المهني المستمر

يقدّم المعهد العالي للسياحة والضيافة مجموعة شاملة تضم ١٧٧ دورة قصيرة في تخصصات متعددة، بهدف دعم **التطوير المهني المستمر** للعاملين في المكاتب الأمامية والمهنيين والقادة في قطاع السياحة والضيافة.

تم تصميم هذه الدورات لتعزيز الكفاءات العامة والمتخصصة ذات الصلة بمجالات مثل السياحة، الضيافة، الفعاليات، الإدارة وغيرها، مما مكّن أكثر من ٢٠٠ موظفا من القطاع العام من اكتساب مهارات جديدة وتطوير خبراتهم في موضوعات تشمل:

- فنون الطهي
- خدمة الأغذية والمشروبات
- الباريستا
- التدبير الفندقي
- إدارة الفعاليات
- عمليات الفنادق

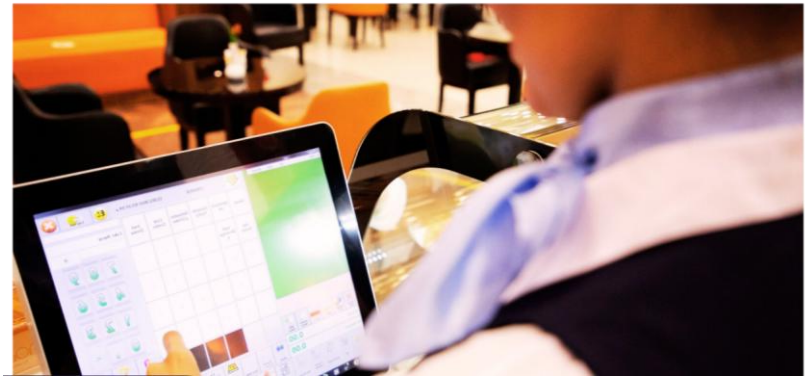
يُسهم برنامج التطوير المهني المستمر في تمكين المشاركين من مواكبة أحدث الاتجاهات والتقنيات في القطاع، فضلاً عن صقل مهاراتهم في مجالات جديدة، ما يعزز فرص التقدم الوظيفي وزيادة رضاهم المهني.

سلسلة من الفنادق والمطاعم العالمية

صندوق تنمية الموارد البشرية
HUMAN RESOURCES DEVELOPMENT FUND

بدعم من صندوق تنمية الموارد البشرية، نفّذ المعهد برامج تدريبية منتهية بالتوظيف في **سلسلة من الفنادق والمطاعم العالمية**، وقد قام المعهد بتدريب أكثر من 10,000 سعودي/ة من خلال برامج معتمدة في قطاع الضيافة.

HYATT REGENCY · Fairmont HOTELS & RESORTS · The Ritz-Carlton · Four Seasons
MÖVENPICK Hotels & Resorts · Marriott HOTELS · RESORTS · SUITES · Carlson Rezidor Hotel Group · IHG
Hilton HOTELS & RESORTS · ACCOR HOTELS · Billionaire Riyadh · Urth Caffé
Bateel · TOKYO Japanese Restaurant · Landmark Group · Nesma
Kudu · Domino's Pizza · Burger King · Patchi



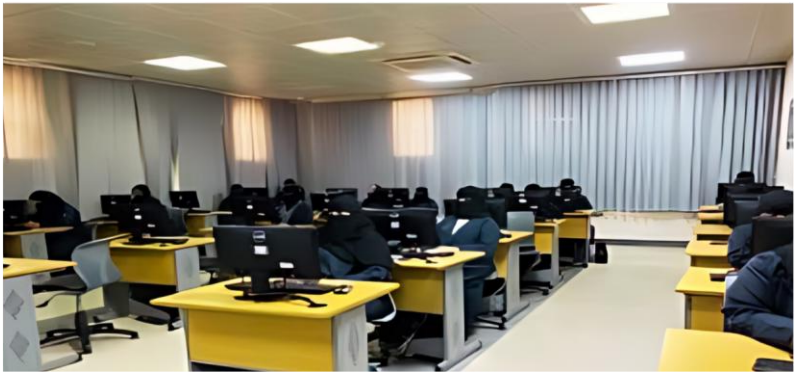
الخبرات التدريبية

برنامج مهارات وتمكين

بدعم من صندوق تنمية الموارد البشرية "هدف"، وبهدف توطين المهن في قطاع السياحة والضيافة، قدم المعهد العالي للسياحة والضيافة برامج تدريبية مكثفة لمدة ٤ أشهر لما يقارب ١٥٠٠٠ خريج وخريجة من الثانوية العامة في الرياض والباحة وجازان، مع توفير فرص وظيفية بعد التدريب.

شملت البرامج المسارات التالية:

- السياحة والسفر
- المكاتب الأمامية
- خدمة الأغذية والمشروبات
- المحاسبة والمبيعات



برنامج مهارات (العامة والمهنية)

بدعم من صندوق تنمية الموارد البشرية "هدف"، يهدف البرنامج إلى تعزيز وتطوير **المهارات العامة والمهنية** لما يقارب ٢٠٠٠٠ شاب وشابة على رأس العمل من خلال تنفيذ ٣٧ برنامجًا تدريبيًا متخصصًا، تمتد كل دورة منها على مدار ١٠ أيام.

وهو برنامج موجه للموظفين السعوديين في القطاع الخاص، بهدف رفع كفاءة الفئات المستهدفة، تعزيز مهاراتهم العملية، وزيادة استقرارهم المهني في بيئة العمل.



رحلة المتدربين نحو التعلم المبتكر



مسابقة طلاب الضيافة العالمية



زيارة السفارة الأمريكية



زيارة سفارة تايلاند



زيارة الى المكتب الاقليمي UNWTO



مقهى الشباب UN



معرض تايلاند الضخم



معرض الفنادق والضيافة



ملتقى السياحة السعودي



المعرض السعودي الدولي للثروة السمكية



المتحف الوطني السعودي



دورة المطبخ المكسيكي



مسابقة قادة المستقبل



هوريكا



معرض فوديكس



أسبوع الموسيقى الأوروبية



مسابقة EURHODIP

مراكز التميز لدينا على المستوى الدولي


المكاتب الأمامية


التدبير الفندقي


صالة كبار الشخصيات


المطبخ التحضيري


المطبخ الساخن


المطبخ البارد


قسم المخبوزات والمعجنات


خدمة الأغذية والمشروبات


قسم الوجبات السريعة



كوستا كافيه


غرفة الغسيل


مركز الاتصال


تكنولوجيا المعلومات


المبيعات والتسويق


المكتبة


المسرح


المسرح الصغير


غرف تبديل الملابس

تجربة المطبخ العالمي: رحلة عبر تنوع الطهي



دورة في فن صناعة المعجنات البولندية







دورة فنون الطهي والثقافة الأمريكية







دورة فنون الخبز البلجيكية







دورة فنون الطهي والثقافة الإيطالية







دورة فنون الطهي والثقافة النرويجية







دورة الطهي في المطبخ التايلاندي







دورة فنون الطهي والثقافة الإسبانية







دورة فنون الطهي والثقافة المكسيكية





الجوائز/الانجازات



٢٠٢٥

- **SIRHA Bocuse d'Or**

خريج المعهد العالي للسياحة والضيافة – الفائز بالميدالية الفضية في التصفيات الوطنية

- **هوريكا:**

الميدالية الفضية: المطبخ السعودي والمطبخ العالمي
الميدالية البرونزية: السندويشات الباردة والمطبخ الشرقي

٢٠٢٤

- **المعرض السعودي الدولي للثروة السمكية SIMEC Expo:**
  - ← الميداليات الذهبية والبرونزية والفضية في مسابقة "فنون الطهي".
- **مسابقة الضيافة العالمية للطلاب WHSCفي الهند:**
  - ← المركز الثاني ل HTMiالسعودية
  - ← المركز الثاني في فئة الطهي
  - ← المركزين الثاني والثالث في فئة المعجنات
  - ← المركز الثالث في فئة الخدمة
- **هوريكا**
  - ← الميدالية البرونزية في مسابقة طبق اللّحمة
  - ← الميدالية البرونزية في تحدي أفضل برغر (لحمة).
  - ← الميدالية الفضية في طبق الجمل السعودي.
  - ← الميدالية البرونزية في النحت على الخضار والفواكه.
  - ← الميدالية البرونزية في المقبلات العربية الباردة والساخنة.
  - ← الميدالية البرونزية في مسابقة السندويشات الباردة.
  - ← الميدالية البرونزية في الطبق الرئيسي السعودي.
  - ← الميدالية البرونزية والذهبية في مسابقة طبق ثمار البحر.
- **المؤتمر السنوي ال٣١ EURHODIP في تونس:**
  - ← الميدالية الذهبية في فنون الطهي
  - ← المركز الثاني في إدارة الأغذية والمشروبات
- **المؤتمر والمعرض الدولي للتمور:**
  - ← المركز الأول والثاني في مهرجان التمور

٢٠٢٣

- **هوريكا:**
  - ← المركز الأول في مسابقة الميكسولوجي (مزج الكوكتيلات والمشروبات).
  - ← الميدالية الفضية لفئة الأطباق السعودية.
- **المؤتمر السنوي ال٣٠ EURHODIPفي قبرص:**
  - ← المركز الأول في مسابقة المأكولات والمشروبات
  - ← المركز الثالث في مسابقة فنون الطهي
- **بيوفاش السعودية BIOFACH**
  - ← الميدالية البرونزية في "مسابقة فن الطهي للأغذية العضوية".
- **مسابقة طلاب الضيافة العالمية WHSC في الرياض:**
  - ← المركز الثاني في المسابقة لمتدربي معهد الباحة
  - ← المركز الرابع في منتدى HTMiالعالمي ل HTMiالرياض.

٢٠٢٢

- الحصول على جائزة الجودة العالية "الريادة" من وزارة السياحة السعودية.
- الفوز بالمركز الأول في مسابقة "طاهي المملكة" تحت إشراف الجمعية الدولية للطهاة.

٢٠٢١

- تحقيق المركز الرابع في تحدي الابتكار في مجال الضيافة في المنتدى العالمي السنوي للطلاب في HTMiسويسرا.

٢٠١٨

- الفوز بالمركز الأول في مسابقة طلاب الضيافة العالمية WHSC، في سويسرا.
- شهادة التميز في مسابقة هوريكا في فئة "المأكولات البحرية" وتحدي طهي اللحوم.
- جائزة أفضل تدريب فندقي من الهيئة العامة للسياحة والتراث الوطني.

٢٠١٧

- أفضل معهد تدريب سياحي في المملكة العربية السعودية من الهيئة العامة للسياحة والتراث الوطني.
- فوز متدربي معهد جازان والباحة بجائزة النظام الغذائي الصحي لمنطقة البحر الأبيض المتوسط في البرتغال من EURHODIP.

٢٠١٦

- أفضل مضيف سعودي شاب من قبل الهيئة السعودية للسياحة والتراث الوطني

٢٠١٥

- جائزة جودة التدريب في قمة السياحة العربية.
- التميز في التعلم والتطوير من ناسيبا، جلوورك.
- جائزة من وزارة العمل ومجلس الغرف السعودية لتوظيف الشباب السعودي في مجال صناعة السياحة.

٢٠١٥

- أفضل مبادرة للتوطين في منطقة الشرق الأوسط وشمال أفريقيا من وزارة العمل بدولة الإمارات العربية المتحدة.

٢٠١٣

- جائزة من وزارة العمل ومجلس الغرف السعودية في توظيف الشباب السعودي في مجال صناعة السياحة.

٢٠١٢

- جائزة أفضل طبق رئيسي من هوريكا.

انضم إلينا واحتفل معنا وكن جزءاً من إنجازاتنا/جوائزنا

























مجموعة HTMi للتطوير والانتشار الدولي

مرحبا بكم في عائلتنا الدولية.

يتدرب الآن حوالي ٢٠٠٠ متدرب على مستوى العالم من خلال دورات HTMiفي مرافقنا ومع شركائنا في HTMi



سويسرا HTMi



المملكة العربية السعودية HTMi

CAU
CENTRAL ASIAN UNIVERSITY

أوزبكستان HTMi



سريلانكا HTMi



كازاخستان HTMi



كوالالمبور HTMi



الصين HTMi

المعهد العالي للسياحة والضيافة
البرامج التدريبية

يقدم المعهد العالي للسياحة والضيافة مجموعة متنوعة من البرامج التدريبية المصممة لتلبية احتياجات المتدربين الباحثين عن عمل في قطاع الضيافة. تغطي البرامج مجموعة واسعة من المواضيع بما في ذلك إدارة الفنادق وفنون الطهي والسياحة. ومع التركيز على المهارات العملية والمعرفة ذات الصلة بالقطاع، يتم تجهيز المتدربين بالأدوات اللازمة للنجاح في قطاع السياحة والضيافة التنافسي.

تم تصميم هذه البرامج لتزويد المتدربين بالخبرة الواقعية وفرص التواصل التي تعتبر ضرورية للتقدم الوظيفي.

برامج الدبلوم العالي
٣ سنوات

- الدبلوم العالي في إدارة الفنادق والسياحة الدولية
- الدبلوم العالي في إدارة فنون الطهي الدولي

برامج الدبلوم
٢٤ شهرا

- دبلوم إدارة الفنادق
- دبلوم إدارة السياحة والسفر
- دبلوم إدارة المطاعم
- دبلوم إدارة الفعاليات والمعارض والمؤتمرات
- دبلوم إدارة التسويق والمبيعات
- دبلوم إدارة فنون الطهي

دبلوم مشارك
١٢ شهر

- دبلوم مشارك في فنون الطهي
- دبلوم مشارك في إنتاج وخدمة الأغذية والمشروبات

برنامج
٦ أشهر

برنامج إدارة الفنادق

برامج
٤ أشهر

- برنامج المحاسبة والمبيعات
- برنامج المكاتب الأمامية
- برنامج التدبير الفندقي
- برنامج فنون الطهي
- برنامج خدمة الأغذية والمشروبات
- برنامج السياحة والسفر

برامج
٣ أشهر

- برنامج خدمة الأغذية والمشروبات (المسار: شهادة القهوة المتخصصة)

البرامج التأهيلية
٤ أشهر

- شهادة المستوى الأول (محترف السلامة والصحة المهنية)

البرامج التأهيلية
٣ أشهر

- شهادة المستوى الأول (ممارس السلامة والصحة المهنية)



الدبلوم العالي في إدارة الفنادق والسياحة الدولية | ٣ سنوات



الدبلوم العالي في إدارة الفنادق والسياحة الدولية في المعهد العالي للسياحة والضيافة في المملكة العربية السعودية (مع السنة الثالثة في معهد إدارة الفنادق والسياحة، سويسرا) هو برنامج شامل لمدة ثلاث سنوات مصمم لتزويد المتدربين بفهم عميق لإدارة الضيافة العالمية. تجمع الدورة بين المعرفة والخبرة العملية وتبادل الثقافات لإعداد المتدربين لأدوار الإدارة في صناعة الضيافة الدولية. يغطي هذا البرنامج الفريد جميع المجالات الأساسية، بما في ذلك عمليات الفنادق وإدارة الفعاليات والتسويق والإدارة المالية والقيادة، مما يوفر للمتدربين المهارات اللازمة للتفوق في قطاع الضيافة التنافسي.

الدبلوم العالي في إدارة فنون الطهي الدولي | ٣ سنوات



الدبلوم العالي في إدارة فنون الطهي الدولي في المعهد العالي للسياحة والضيافة في المملكة العربية السعودية (مع السنة الثالثة في معهد إدارة الفنادق والسياحة، سويسرا) هو برنامج شامل لمدة ثلاث سنوات مصمم لتزويد المتدربين بالخبرة والإبداع والمهارات الإدارية اللازمة لمهن ناجحة في فنون الطهي وإدارة خدمات الطعام. يجمع هذا البرنامج بين تقنيات الطهي وعمليات المطبخ والتدريب الإداري المتقدم، ويجهز المتدربين لأدوار قيادية في صناعة الطهي العالمية. تقدم السنة النهائية في سويسرا فرصة فريدة لاكتساب الخبرة الدولية والتدريب المتقدم في الطهي في أحد مراكز الطهي الشهيرة في العالم.

دبلوم إدارة الفنادق | سنتين



دبلوم إدارة الفنادق في المعهد العالي للسياحة والضيافة هو برنامج تدريبي شامل مدته سنتان مصمم من أجل إعداد المتدربين للقيام بالمهام الوظيفية الناجحة في قطاع الضيافة. حيث توفر هذه الدورة التدريبية فهماً شاملاً لعمليات الفنادق وخدمات الضيوف ومبادئ الإدارة. ومن خلال الاعتماد على مزيج من التدريب النظري والعملي، سيكتسب المتدربون المهارات والمعرفة اللازمة للتفوق في جميع الأدوار والمهام الوظيفية المختلفة في قطاع الفنادق والضيافة.

دبلوم إدارة السياحة والسفر | سنتين



دبلوم إدارة السياحة والسفر في المعهد العالي للسياحة والضيافة هو برنامج تدريبي شامل مدته سنتان مصمم من أجل إعداد المتدربين للقيام بالمهام الوظيفية الناجحة في قطاع السياحة والضيافة. حيث توفر هذه الدورة التدريبية فهماً عميقاً لمبادئ السياحة وإدارة الوجهة السياحية وعمليات الضيافة. ومن خلال الاعتماد على مزيج من التعليم النظري والتدريب العملي، سيكتسب المتدربين المهارات والمعرفة اللازمة للتفوق في جميع الأدوار والمهام الوظيفية المختلفة قطاع السياحة.

دبلوم إدارة المطاعم | سنتين



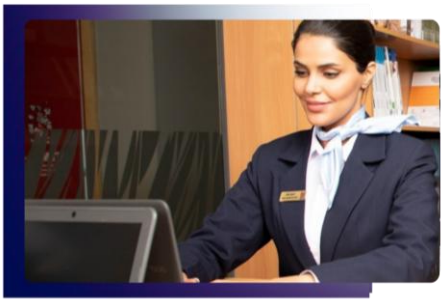
دبلوم إدارة المطاعم في المعهد العالي للسياحة والضيافة هو برنامج تدريبي شامل مدته سنتان مصمم من أجل إعداد المتدربين للقيام بالمهام الوظيفية الناجحة في قطاع المطاعم وتقديم خدمات الطعام. حيث تعتمد هذه الدورة على مزيج من المعرفة النظرية والتدريب العملي، وتغطي جوانب مختلفة من إدارة عمليات المطاعم وإدارة خدمة العملاء في المطاعم. كما سيتعلم المتدربين من المختصين ذوي الخبرة ويكتسبون المهارات اللازمة للتفوق في جميع الأدوار والمهام الوظيفية المختلفة في مجال إدارة المطاعم.

دبلوم إدارة الفعاليات والمعارض والمؤتمرات | سنتين



دبلوم إدارة الفعاليات والمعارض والمؤتمرات في المعهد العالي للسياحة والضيافة هو برنامج تدريبي شامل مدته سنتان مصمم لتزويد المتدربين بالمعرفة والمهارات والخبرة العملية اللازمة للتفوق في المجال المتطور باستمرار لإدارة الفعاليات. ومن خلال اعتماد مزيج من تدريب المحتوى النظري والأنشطة والتمارين العملية، سيكتسب المتدربين فهم عميق لمواضيع تخطيط الفعاليات وتنسيقها وتسويقها وترويجها وإعداد الميزانيات والتنفيذ الناجح.

دبلوم إدارة التسويق والمبيعات | سنتين



دبلوم إدارة التسويق والمبيعات في المعهد العالي للسياحة والضيافة هو برنامج تدريبي شامل مدته سنتان مصمم لتزويد المتدربين بالمعرفة والمهارات والخبرة العملية اللازمة للتفوق في مجال التسويق والمبيعات. حيث تغطي هذه الدورة التدريبية مجموعة واسعة من المبادئ والاستراتيجيات والأساليب التسويقية الضرورية من أجل إعداد المتدربين للقيام بالمهام الوظيفية المختلفة في إدارة التسويق والمبيعات والمجالات ذات الصلة. ومن خلال الاعتماد على مزيج من التدريب النظري والتدريب العملي سيكتسب المتدربين فهماً عميقاً لمواضيع سلوك المستهلك وأبحاث السوق والعلامات التجارية والتسويق الالكتروني.

دبلوم إدارة فنون الطهي | سنتان



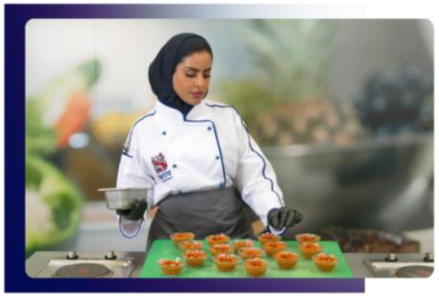
يقدّم المعهد العالي للسياحة والضيافة برنامج دبلوم إدارة فنون الطهي لمدة سنتين، وهو برنامج شامل يهدف إلى إعداد المتدربين لمستقبل مهني ناجح في قطاع فنون الطهي.يجمع البرنامج بين المعرفة النظرية والخبرة العملية التطبيقية، ويغطي مجموعة واسعة من تقنيات الطهي، ومبادئ الإدارة، وأفضل الممارسات في القطاع. سيتعلّم المتدربين من نخبة من الطهاة المحترفين وخبراء الضيافة، مما يمنحهم المهارات والخبرات اللازمة للتميز في مختلف أدوار إدارة الطهي.

دبلوم مشارك في فنون الطهي | سنة



دبلوم مشارك في فنون الطهي في المعهد العالي للسياحة والضيافة هو برنامج مكثف شامل لمدة عام واحد، صُمم لتزويد المتدربين بالمعرفة والمهارات الأساسية اللازمة للتفوق في مجال خدمة الطعام. يجمع البرنامج بين الأساسيات النظرية والتدريب العملي داخل المطبخ، مما يؤهل المتدربين للعمل بثقة في بيئات المطابخ المهنية المتنوعة. كما يركز على معايير النظافة وسلامة الغذاء ومهارات التواصل والكفاءة التشغيلية.

دبلوم مشارك في إنتاج وخدمة الأغذية والمشروبات | سنة



دبلوم إنتاج وخدمة الأغذية والمشروبات في المعهد العالي للسياحة والضيافة هو برنامج مكثف مدته عام واحد مصمم لتزويد المتدربين بتدريب شامل في عمليات خدمة الأغذية والمشروبات وإدارة إنتاج الأغذية. حيث تعتمد هذه الدورة التدريبية على مزيج من المعرفة النظرية وتطوير المهارات العملية من أجل إعداد المتدربين للقيام بالمهام الوظيفية ذات الصلة في مختلف منشآت الضيافة، بما في ذلك المطاعم والفنادق وشركات تقديم خدمات الإطعام وشركات إدارة الفعاليات.

برنامج إدارة الفنادق | ٦ أشهر



برنامج إدارة الفنادق في المعهد العالي للسياحة والضيافة هو برنامج تدريبي شامل مدته ستة أشهر مصمم لتزويد المتدربين بالمعارف والمهارات اللازمة للقيام بالمهام الوظيفية المرتبطة في مجال إدارة الفنادق وقطاع الضيافة. حيث تغطي هذه الدورة جوانب مختلفة من العمليات الفندقية وتقديم خدمات الضيوف ومواضيع التسويق والقيادة. ومن خلال الاعتماد على مزيج من التدريب النظري والعملي، سيكتسب المتدربين المهارات اللازمة للتفوق في مهام ومسؤوليات إدارة الفنادق.

برنامج المحاسبة والمبيعات| ٤ أشهر



برنامج المحاسبة والمبيعات في المعهد العالي للسياحة والضيافة هو برنامج تدريبي شامل مدته أربعة أشهر مصمم لتزويد المتدربين بالمهارات والمعرفة اللازمة للعمل بفعالية في المهام الوظيفية المرتبطة بالمحاسبة والمبيعات. حيث تغطي هذه الدورة مواضيع أساسية مثل التعاملات النقدية وخدمة العملاء وإدارة المخزون وأساليب البيع. من خلال الاعتماد على مزيج من التدريب النظري والتدريب العملي، سيكتسب المتدربين الثقة والكفاءة المطلوبة للنجاح في مختلف أماكن البيع.

برنامج المكاتب الأمامية | ٤ أشهر



برنامج المكاتب الأمامية في المعهد العالي للسياحة والضيافة هو برنامج تدريبي شامل مدته أربعة أشهر مصمم لتزويد المتدربين بالمهارات والمعرفة الأساسية حول عمليات المكاتب الأمامية في قطاع الضيافة. حيث تركز هذه الدورة على التدريب العملي في تقديم خدمات الضيوف وإدارة الحجوزات وعمليات المكاتب الأمامية. ومن خلال الاعتماد على تجارب التدريب العملي وتمارين المحاكاة، سيكتسب المتدربين المهارات الفنية المطلوبة للتفوق في مختلف الأدوار والمهام الوظيفية في عمليات المكاتب الأمامية في الفنادق والمنتجعات ومنشآت الإقامة الأخرى.

برنامج التدبير الفندقي | ٤ أشهر



برنامج التدبير الفندقي في المعهد العالي للسياحة والضيافة هو برنامج تدريبي شامل مدته أربعة أشهر مصمم لتزويد المتدربين بالمهارات والمعرفة الأساسية في عمليات التدبير الفندقي في الفنادق ومنشآت الضيافة. حيث تركز هذه الدورة على التدريب العملي في مجال أساليب التنظيف وترتيب الغرف وتقديم الخدمات للضيوف النزلاء. ومن خلال الاعتماد على تجارب التدريب العملي وتمارين المحاكاة، سيكتسب المتدربين المهارات اللازمة للاهتمام بالتفاصيل من أجل الحفاظ على معايير عالية من النظافة وتحقيق رضا الضيوف في الفنادق ومنشآت الضيافة التي تقدم خدمات الإقامة.

برنامج فنون الطهي | ٤ أشهر



برنامج فنون الطهي في المعهد العالي للسياحة والضيافة هو برنامج تدريبي مكثف مدته أربعة أشهر مصمم لتزويد المتدربين بالتدريب الأساسي حول أساليب إعداد وتحضير الطعام. حيث تركز هذه الدورة على التدريب العملي لتزويد المتدربين بالمهارات اللازمة للعمل بفعالية في مختلف بيئات العمل المرتبطة بالطهي، بما في ذلك المطاعم والفنادق وشركات تقديم خدمات الإطعام والمطابخ الخاصة بالمنشآت.

برنامج خدمة الأغذية والمشروبات | ٤ أشهر



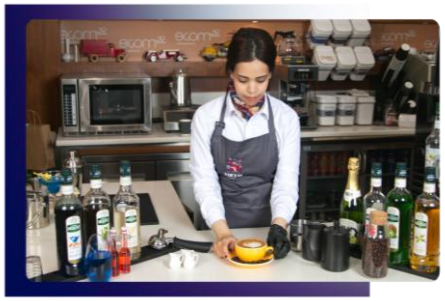
برنامج خدمة الأغذية والمشروبات في المعهد العالي للسياحة والضيافة هو برنامج شامل مدته أربعة أشهر مصمم لتزويد المتدربين بالمهارات والمعرفة الأساسية في تقديم خدمات الأغذية والمشروبات. حيث تركز هذه الدورة على التدريب العملي حول أساليب وتقنيات تقديم الخدمة والتفاعل مع العملاء وتوضيح معايير الضيافة. ومن خلال الاعتماد على تجارب التدريب العملي وتمارين المحاكاة، سيكتسب المتدربين الثقة والخبرة المطلوبة للتفوق في ممارسة المهام الوظيفية المختلفة في مجال تقديم خدمات الأغذية والمشروبات في قطاع الضيافة.

برنامج السياحة والسفر | ٤ أشهر



برنامج السياحة والسفر في المعهد العالي للسياحة والضيافة هو برنامج تدريبي مدته أربعة أشهر مصمم لتزويد المتدربين بالمعرفة والمهارات الأساسية في قطاع السياحة والسفر. حيث تغطي هذه الدورة جوانب مختلفة من تخطيط السفر وإدارة الوجهة السياحية وخدمة العملاء والاتجاهات السائدة في قطاع السياحة. ومن خلال الاعتماد على مزيج من التدريب النظري والعملي، سيكتسب المتدربين المهارات المطلوبة للقيام بالمهام الوظيفية المختلفة لموظفي وكالات السفر ومنظمي الرحلات وشركات الطيران والمنشآت الأخرى المتعلقة بالسياحة.

برنامج خدمة الأغذية والمشروبات (المسار: شهادة القهوة المتخصصة) | ٣ أشهر



يهدف البرنامج إلى تزويد المتدربين بالمعرفة والمهارات اللازمة في مجال صناعة القهوة. سيغطي البرنامج المهارات الفنية في مجال الباريستا وتحضير القهوة وتنمية المهارات الحسية بالإضافة إلى المهارات الشخصية اللازمة لإدارة المقاهي / المطاعم / الفنادق / المطارات مثل خدمة العملاء، ومهارات الاتصال، ومهارات الإدارة، وسلامة الغذاء.

شهادة المستوى الأول (محترف السلامة والصحة المهنية) | ٤ أشهر



عند الانتهاء من هذا البرنامج التأهيلي لشهادة السلامة والصحة المهنية المستوى محترف، سيكون المتدرب قد تم تقييمه كمؤهل لأداء الدور المهني لمحترفي السلامة والصحة المهنية في المملكة العربية السعودية. محترف السلامة والصحة المهنية يمكن أن يضع أحكام مستقلة رفيعة المستوى، وخطط أحكام مع التوجيه فقط في الحالات الأكثر تعقيدا، قد يقدم تقارير إلى مدير أول في المنشآت الكبيرة، وفي المنشآت الصغيرة قد يقوم بإبلاغ وإرسال تقارير الى مدير العمليات أو ما يعادله. وفي بعض الحالات الاخرى، يعمل في فروع المنشأة حيث يتنقل عبر مواقع متعددة للمنشأة.

شهادة المستوى الأول (ممارس السلامة والصحة المهنية) | ٣ أشهر



عند الانتهاء من هذا البرنامج التأهيلي للشهادة في السلامة والصحة المهنية في مستوى الممارس، سيكون قد تم تقييم المتدرب كمؤهل لأداء الدور المهني لممارس السلامة والصحة المهنية. يعمل ممارس السلامة والصحة المهنية تحت توجيه مع استقلالية محدودة. حيث يمكن أن يقدم تقارير إلى مدير معين للسلامة والصحة المهنية في المنشآت الكبيرة، وفي المنشآت الصغيرة قد يرسل تقارير إلى مدير العمليات أو ما يعادله. وفي بعض الحالات الاخرى، يعمل في فروع المنشأة حيث يتنقل عبر مواقع متعددة للمنشأة.



HTMI
Hotel and Tourism Management Institute Saudi Arabia

Highfield International

ارتقِ بمسارك المهني مع

برامج هايفيلد التدريبية

البرامج المقدمة	شهادة المستوى الأول في سلامة الغذاء	شهادة المستوى الثاني في سلامة الغذاء	شهادة المستوى الثالث في سلامة الغذاء (التموين / التصنيع / التجزئة)
شهادة المستوى الرابع في إدارة سلامة الغذاء للتموين	شهادة المستوى الثاني في نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP)للتموين	شهادة المستوى الثالث في نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP)للتموين	شهادة المستوى الثالث في تقديم التدريب

الشركاء المحليين

هيئة فنون الطهي
Culinary Arts Commission

جمعية الطهي
CULINARY ASSOCIATION

وزارة الثقافة
Ministry of Culture

وزارة السياحة
Ministry of Tourism

هيئة تقويم التعليم والتدريب
Education & Training Evaluation Commission

المركز الوطني للشراكات الاستراتيجية
National Center for Strategic Partnerships

صندوق تنمية الموارد البشرية
HUMAN RESOURCES DEVELOPMENT FUND

المؤسسة العامة للتدريب التقني والمهني
Technical and Vocational Training Corporation

غرفة أبها
ABHA CHAMBER

National eLearning Center

الصندوق الثقافي
CULTURAL DEVELOPMENT FUND

المملكة العربية السعودية
معهد الإدارة العامة

غرفة جازان
JAZAN CHAMBER

جامعة أم القرى
UMM AL-QURA UNIVERSITY

جامعة الملك خالد
KING KHALID UNIVERSITY

جامعة الأميرة نورة بنت عبدالرحمن
Princess Nourah Bint Abdulrahman University

الشركاء الدوليون

































عائلتنا المكونة من الخريجين والمتدربين من فروع HTMiفي سويسرا والمملكة العربية السعودية ودبي، وأستراليا والصين وكازاخستان.



العملاء










































30

العملاء


NCMS
NATIONAL COMPANY FOR MANAGMENT & SERVICES
MODERN FOOD
THE LUXURY COLLECTION
BILLIONAIRE RIYADH
Mohammed A. Alothaim Travel and Tourism
محمد عبد العزيز العثيم للسفر و السياحة
ة العربية لخدمات المسافرين
Arabian Company For Travelers S
DELTA
DELTA CO LIMITED شركة دلتا المحدودة
Urth Caffé
شركة مذاقات للمواد الغذائية
Mathaqat Foods Co.
برج الحمام
Burj Al Hamam
Bateel
نادي المسافر
TRAVELER CLUB
sodexo
pbco
Spinneys
cenomi
سينومي
ALKUZAMA
Al Kuzama Trading Co. شركة الكوزمى التجارية
COOL INC
الرومانسية
alRomansiah
TOKYO
JAPANESE RESTAURANT
Tofareya
ZARA
RIYADH
KAFD
SP
فندق سروات بارك - أبها
Sarwat Park
AMERICANA
SaldWich
سالدوتش
Patchi
جان
ESTIO
EVENTS & CATERING
KHALDIA TOWERS CO.
شركة أبراج الخالدية
kaykroo
ALMA
BCD
BURGER KING
BEST FISH & CHIPS
HOME GROWN FOODS
INDEPENDENT. SINCE 2018
النفود
AL NUFUD
دواجن الوطنية
AL-WATANIA POULTRY
LUXURY FOOD
COMPANY PROFILE
ag
ALJADI
Le MERIDIEN
RIYADH
VIDRO
FOOD MARK
EAT WELL . LIVE WELL
HEIGHTS
إيكال
EKAL
شبّاك بيروت
Awfad
HOUSE OF BURGERS
CENTURY BURGER
SINCE 2011
Kudu
كودو

المعهد العالي للسياحة والضيافة – المملكة العربية السعودية

HTMi الرياض

+966 11 450 0908 +966 11 440 0840 P.O. Box: 50983 – 11533

قسم التسجيل

htmi.ksa@menadev.edu.sa

+966 535005754 +966 503218041

HTMi جازان

+966 173172397 +966 173172403 P.O. Box: 4692 – 82614

قسم التسجيل

htmi.jizan@menadev.edu.sa

+966 536387291

HTMi لباحة

+966 177248070 +966 177248180 P.O. Box: 29 – 65411

قسم التسجيل

htmi.al-baha@menadev.edu.sa

+966 551840400



قسم الشراكات الاستراتيجية

Abdulrahman Alshubroqy

a.al-shubroqy@menadev.edu.sa

+966 546696686

واتساب

+966 11 440 0114

www.htmisa.com

HTMi

Hotel and Tourism Management Institute Saudi Arabia