

كتيّب تجاري · إصدار 2026

SIGMUND

SIGMUND · القياس النفسي

COMPÉTENCES PRO HÔTELTOUR®

قيّموا حس الخدمة والصمود في الاستقبال — نحو 20 دقيقة.

الحل من أجل توظيف استقبال يصنع تجربة الضيف ويصمد في الذروة.

المهارات المهنية والعلائقية والشخصية والتقنية معًا: الالتزام Compétences Pro HôtelTour® يقيس بمعايير النظافة، والاستماع الفعّال لطلبات الضيوف، واللغات الأجنبية، واستخدام أنظمة الحجز، ومقاومة التوتر والتعب في فترات الضغط، وإدارة الطلبات في الصالة والمطعم.

لأي استخدامات؟ الاستقبال والخدمات الفندقية والمطاعم وتنظيم الرحلات وإدارة فرق الصالة، وتوظيف الموسم والتحقق من اللغات الأجنبية لدى المرشحين.



01 **مديرو الفنادق**
انتقاء فرق استقبال وخدمة موثوقة

02 **مسؤولو التوظيف في القطاع**
مقارنة المرشحين وفق معايير المهنة

03 **مديرو المطاعم**
ضمان جودة الخدمة في أوقات الذروة

04 **مشغّلو وكالات السفر**
تقييم التواصل مع العملاء الدوليين

.ما يغيّره هذا الاختبار بالنسبة لكم

.ما يحدّد جودة التجربة: الالتزام، والانتباه، واللغة، والصمود في الذروة

01

حس الخدمة

.قياس الجاهزية واللطف في التعامل مع العملاء

02

الاستماع الفعّال

.التقاط الطلبات الدقيقة ومتطلبات الضيوف

03

الصمود في الذروة

.تقييم مقاومة التعب والتوتر خلال فترات الضغط

04

معايير النظافة

.التحقق من الالتزام الصارم بقواعد السلامة والنظافة

05

اللغات الأجنبية

.قراءة القدرة على استقبال عملاء من جنسيات مختلفة

06

أدوات الحجز

.تقييم معرفة برامج المهنة وأنظمة إدارة الحجوزات

سؤال · ~20 دقيقة ~120

الأبعاد والمعايير

23 معيارًا موزّعة على 4 أبعاد.

01 المهارات المهنية

معيارًا 5

- الفعالية في إدارة المهام والأولويات
- التنظيم الدقيق لضمان خدمة سلسة
- الالتزام الصارم بـ معايير النظافة
- ذاكرة جيدة لإدارة الطلبات ومتطلبات العملاء
- مقاومة التوتر في بيئات عمل ديناميكية

02 المهارات العلائقية

معيارًا 6

- الاجتماعية و اللطف لخلق جو مرحب
- الجاهزية وحس الخدمة
- القدرة على العمل ضمن فريق
- الاستماع الفعّال لاحتياجات العملاء
- جودة التواصل
- التحفظ والكتمان في المواقف الحساسة

03 المهارات الشخصية

معيارًا 5

- البراعة والمهارة في الأداءات التقنية
- مقاومة التعب للصمود على المدى الطويل
- المبادرة وسرعة الاستجابة للمواقف غير المتوقعة
- حس الملاحظة لاستباق الاحتياجات
- القدرة على التكيف مع تقلبات النشاط وتنوع العملاء

04 المهارات التقنية

معيارًا 7

- إتقان معايير النظافة والسلامة
- اللغات الأجنبية لاستقبال عملاء دوليين
- الإدارة الفندقية وتنظيم الخدمات
- تقنيات الخدمة في المطاعم
- معرفة علم النبيذ وفنون الطهي
- استخدام أدوات الحجز وبرامج المهنة

معيار آخر +

نتائج قابلة للاستخدام المباشر من قبل الموارد البشرية.

الإجابات إلى مراجع ملموسة للاختيار والمقارنة والتحضير للمقابلة. SIGMUND بعد الاختبار، تحوّل كما يساعدكم مساعد قائم على الذكاء الاصطناعي، في شكل روبوت محادثة، على تفسير النتائج والانتقال إلى العمل.



01

الدرجات والملف المرجعي

خلاصة للكفاءات مع درجات مفصّلة وتقييم ذاتي ومقارنة بالملف المتوقع.

02

تقرير مكيّف حسب الحاجة

من التقرير المفصّل إلى الخلاصة القصيرة، وفق مستوى التفصيل الذي يحتاجه المسؤول عن التوظيف أو المدير.

03

تصورات واضحة

رادار ومدرّجات بيانية ومقارنات لتحديد نقاط القوة ومجالات التطوير بسرعة.

04

أدلة العمل

أسئلة للمقابلة وإرشادات مخصّصة لتعميق النتائج وتحضير الخطوات التالية.

المصداقية العلمية

.اختبار مصمّم لدعم قرارات الاختيار والتقييم والتطوير

120	4	دقيقة 20
سؤال	أبعاد	مدة الإنجاز

التحقق

- **تحقق خارجي مزدوج**
  تحقق داخلي واتساق
- **الموثوقية والاستقرار**
  اتساق الإجابات والمقاييس
- **المعرفة المهنية**
  أكثر من 500 استبيان للمعرفة المهنية

متوفر بـ

أكثر من 10 لغات

الفرنسية · الإنجليزية · الألمانية · الإسبانية وغيرها

اتصلوا بفريقنا للحصول على عرض توضيحي: service@sigmund.net

SIGMUNDTEST.COM →