智通汇博餐饮职业经理人班



用学习力提升核心竞争力，凭专业、智慧与奋进在大浪淘沙的时代脱颖而出！

**培训对象**

1、餐饮业投资人士

2、餐饮在职中高层管理人士

3、其他相关行业管理人士

**培训目标**

引导精准战略定位，成功做好餐饮投资；

突破餐饮经营管理瓶颈；

掌握防疫常态化下的积极应对方法；

洞悉餐饮人员招选留育实用方法，降低用工成本；

优化SOP，让餐厅自动化运转；

掌握促进盈利的菜单设计法；

拓宽餐饮经营方式、环境、菜品创新路径；

实现后厨深度成本控制；

通过多元实战营销方法和落地措施，实现营销业绩倍增；

**课程特色**

**实用课程**

以实用落地为导向，切实解决餐厅投资人及管理者的具体、实际问题

**实战课堂**

资深实战派讲师团队小班面授，案例式教学，管理沙盘演练，标杆餐厅实地参研

**实效服务**

免费提供经营管理资料工具，一年内复训

**内容大纲**

**第一版块：战略定位篇**

**精准定位、步步为赢**

**1、新环境下餐饮企业的发展趋势分析与定位**

餐饮企业的发展环境分析及格局变化

餐饮企业发展的机遇与挑战

餐饮企业的市场需求分析与定位

新环境下餐饮企业的发展走势及应对策略

餐饮企业如何成功转型与升级，迎合市场需求

**2、新市场形势下餐饮业的投资与筹建**

项目立项调研（选址、市场细分、目标定位、风险及对策）

投资预算评估与投资回报率分析

装修布局建议

筹建物品采购管理

开业筹备详细步骤

文化主题餐厅与特色餐厅打造建议

**3、餐饮连锁与加盟经营管理**

连锁（加盟）餐饮企业市场开发

店面标准化运营体系建设

连锁（加盟）餐饮企业采购管理

连锁餐饮管理模式和运营计划分析

品牌核心竞争力打造与推广

**第二版块：运营管理篇**

**精益经营、高效管理**

**1、现代餐饮创新管理实战**

餐饮精细化管理

餐饮服务模式创新

餐饮经营内容与方式创新

餐饮菜品研发与创新技巧

如何用新思维、新方法、新工具构建餐饮管理模式

如何通过标准化管理，提升菜品质量和服务质量

**2、现代餐饮财务管理与成本管控**

餐饮数字化管理

餐饮经营主要指标

餐饮成本核算

餐饮利润管理

餐饮财务五大要素及六组语言

成本控制的四个方面

控制成本的八个错误

如何节约成本

餐饮成本核算重要性

**3、现代餐饮后厨管理与现场管理**

厨房规划与建设

后厨现场管理

后厨安全管理

后厨采购管理

后厨全面质量管理与提升

**4、防疫常态化下餐饮管理要点**

食品安全管理——追本溯源、科学预防、突发应对

菜品研发创新——营养膳食、多元创新、餐饮美学

后厨成本管理——合理控制、深挖细究、要点诀窍

**5、创意菜单——延伸菜单的影响力**

创意菜单设计依据与编排

菜单制定程序与结构优化

“好菜单会营销”的诀窍

盈利菜单的四大科学定价法

菜单结构升级及研发管理体系

**6、现代宴会创新管理**

承接宴会的六大环节

现代流行宴会主题设计

宴会服务注意事项

宴会顾客忠诚度的提升之道

**7、餐饮人事管理与团队建设**

餐饮人力资源规划

餐饮员工配置与薪酬体系设计

员工关系管理

领导力的认知与培养

高效执行力打造

**第三版块：营销实战篇**

**营销突围、业绩倍增**

**餐饮市场营销实战攻略与收益管理**

餐饮营销体系建立

餐饮市场营销环境分析与营销活动策划

餐饮产品价格策略与营销管理

餐饮微营销实战攻略

餐饮团购营销

收益管理在餐饮营销中的实战运用技巧

**第四版块：服务品质篇**

**品质服务、赢在未来**

**餐饮高品质服务模式打造**

深度认知服务

高品质服务的基础：职业化的技能、形象、态度、道德

如何打造职业化：保证招聘质量、开发员工心力资本、打造职业化团队

体验经济对服务的影响

餐饮顾客体验感从何而来？

餐饮超值体验

宴会服务与管理

**第五版块：实战演练篇**

**理实结合、实战实效**

**标杆餐饮参研**

进驻餐饮实际参研，学习体验，与高层管理者深度交流学习。

**名师介绍**

**王老师**

稻香湖景酒店常务副总

昆仑饭店宴会经理

亚洲大酒店质检主任

首都大酒店销售部总监

**张老师**

遵义大酒店总经理

廊坊和平饭店运营总监

北京工大建国房务总监

北京建国饭店餐饮总监

**董老师**

北京万叶集团培训经理

国家认证礼仪培训师

资深职业素养讲师

高级仪态培训师

**马老师**

昆仑饭店厨师长、驻店经理锦江文冠餐饮部总监某四星级酒店服务质量委员会主任

**讲师特色：**

理论知识功底夯实，20年以上酒店餐饮一线高管实战经验。

**教务信息**

**培训时间：**9天

**培训费用：**5680元/人（含教材费、资料费、授课费、考察费及考察期间交通费）

**认证费用：**自选。《酒店经营管理师》二级，由中国商业联合会职业技能鉴定中心颁发，1500元/人。电子注册，全国通用。

证书样本



**学员风采**



**报名方式**

联系电话：400-061-6586

报名资料：身份证复印件一份、二寸蓝底照片两张

报名地址：北京朝阳区左家庄15号北京商业管理干部学院406室