**智通汇博餐饮运营管理提升班**

**培训对象：**

     餐厅店长、经理及其他在职管理人员

**培训收益：**

拓宽餐饮经营视野

掌握现代餐饮创新管理方法及技巧

提升餐饮服务质量水平

提升员工管理及团队建设能力

提升个人领导力

掌握打造高效执行力团队的实战技巧

**培训大纲：**

**第一版块：现代餐饮创新经营实务**

餐饮经营内容与方式创新

餐饮经营模式创新

如何打造“品牌化、工业化、一体化”的餐饮企业

如何用新思维、新方法、新工具构建餐饮经营模式

如何进行餐饮营销创新

**第二版块：现代餐饮创新管理实务**

餐饮管理三多三快法

高效解决餐饮管理问题的七大步骤

餐饮精细化管理

餐饮创新管理的落地方法

**第三版块：餐饮高品质服务实战攻略**

餐饮服务质量认知

餐饮高品质服务意识提升

餐饮服务礼仪

打造高品质服务的流程及标准

打造高品质服务的技巧与要诀

客诉应对技巧及实战案例

餐饮服务如何创新

建立服务质量提升体系

**第四版块：餐饮人事管理及绩效考核**

餐饮人力资源现状

人力资源的应对原则

团队提升绩效四步法

通过改变提升团队绩效

绩效考核办法

绩效考核应注意的问题

**第五版块：餐饮领导力与执行力**

领导力的认知

领导力应具备的技能

领导力所需的性格培养

执行力的定义

执行力差的原因

提高团队执行力的落地方法

**培训时间：**3天（每月一期班，循环授课）

**培训费用：**2280元/人

**认证证书：**自选。可申请考取《酒店经营管理师》证书（三级），中国商业联合会职业技能鉴定中心颁发，认证费1500元/人。电子注册，全国通用。