

# 《餐饮卓越现场 6T 实务管理法提升》

主讲：宋德标

## 【课程背景】

“六T实务”是根据日本 5S 和香港五常法精神发展而来，全称为“卓越现场管理（6T 实务）”，6T 即为六个天天：天天处理、天天整合、天天清扫、天天规范、天天检查、天天改进。6T 管理具体是什么意思呢？“6T”就是“6 天”的意思，“T”是“天”的拼音“Tian”的缩写。“6T 管理”就是“6 天管理”，具体管理些什么呢？本课程还将与你分享！

## 【课程收益】

餐饮业卓越现场管理（6T 实务）及时基于上述的创新管理理念而诞生的适合于餐饮业现场长效管理的最佳系统管理方法。6T 管理一旦在企业里能得到推广和坚持，将产生以下五大效果：提高效率、减低成本、工作的自觉性、提升环境的整洁度、提高员工素质。

## 【我们为什么要参加本课程学习】

我们要寻找一种适合餐饮业特点的创新管理模式，就是要让文化程度低、流动性大、承担繁琐劳动的餐饮业员工有参与管理的职责、荣誉感，分析权力和自主权，在实现企业目标的同时，发挥自己的想象力和创造力，实现自身的价值。

## 【培训对象】

酒店及餐饮企业管理人员、餐厅服务人员、厨房工作人员。

## 【培训时间】

1 天/6 课时

## 【培训方式】

课程注重解决学员实际问题，实用性强，始终遵循理论+实践的教学理念。讲授、互动、案例、讨论、能力测试等

## 【课程纲要】

第一讲、什么是 6T 管理法

- 1、6T 管理法的目标
  - 2、6T 管理法的宗旨
  - 3、6T 的组成
- 一、天天处理

### 【训练一】

二、天天整合

### 【训练二】

三、天天清扫

### 【训练三】

四、天天规范

### 【训练四】

## 五、天天检查

### 【训练五】

## 六、天天改进

### 【训练六】

#### 4、6T 管理法的运作原理

#### 5、6T 管理法产生的效果

一：提高效率

二：降低成本

三：工作的自觉性

四：提升环境的整洁度

五：提高员工素质

#### 6、酒店企业管理者的坚持力

#### 7、6T 管理法细节决定成败

#### 8、6T 管理法活动目的图

## 第二讲 6T 管理法在国内外实施的经验

### 一、6T 管理法的诞生：

#### 1、日本 5S 法

#### 2、香港 5 常法

#### 3、【训练七】

#### 4、图片介绍

## 第三讲 6T 管理法在餐饮酒店的运用

#### 1、6T 管理法创意的源泉

#### 2、先进先出

#### 3、视觉管理——增加透明度

#### 4、视觉管理——色彩管理

#### 5、6T 卓越现场管理在前台

#### 6、6T 卓越现场管理在餐厅、厨房、办公室

#### 7、6T 卓越现场管理在工程

#### 8、6T 卓越现场管理在员工区域

#### 9、6T 卓越现场管理执行与改进

### 【训练八】

## 第四讲、6T 管理法推进的八大要诀

要诀一：全员参与，其乐无穷

要诀二：培养 6T 的大气候

要诀三：领导挂帅

要诀四：要彻底理解 6T 精神

要诀五：立竿见影的方法

要诀六：领导要巡视现场

要诀七：上下一心，彻底推进

要诀八：以 6T 作为改善的桥梁

【训练九】填写红牌表单。

【训练十】  
【课程总结】