

《酒店培训培训师授课技巧（TTT）》

主讲：宋德标

【课程目标】

通过专业培训师的理论教育使学员掌握企业内部培训的一般规律、了解作为一名合格的培训师所需要掌握的各项技能；

- 1、了解成人学习规律、心理和特点，确认培训需求并制定培训目标和计划；
- 2、学习培训流程，从学员需求把握、学员能力模型、企业发展目标等多方面综合设计培训体系，并从制度上保证实施；
- 3、提高企业管理者的基本培训技能、掌握培训现场掌控技巧；
- 4、剖析影响培训效果的关键因素，了解并掌握感召听众的基本技能和技巧；
- 5、提升管理者表达和培训的感染力、调动气氛的能力和培训效果营造能力；

【课程背景】

- 1、也许您正面临外部培训费用不断飞涨，可培训针对性和企业实际结合却愈困难
- 2、也许您满腹真知卓见、实践经验丰富，可总难自信自如的传授给员工。
- 3、也许您希望轻松面对群体，有效的传达自己的信息与思想，增强个人的影响力
- 4、也许您正寻求职业的另一突破口，更快的提升自我

【培训对象】

酒店、餐饮管理者、厨房员工

【授课时长】

6课时/1天

【授课方式】

讲授方式极具亲和力，擅长互动，注重双向沟通，引发学员自主思考。课程注重解决学员实际问题，实用性强，案例分析、互动式教学。始终遵循理论+实践的教学理念。

【课程纲要】

第一讲 培训师培训课程前期准备

- 1、培训三个指标
- 2、了解学员情况需求
- 3、培训讲师的分类
- 4、学员分析掌控课堂
- 5、确定培训基调

第二讲 培训师培训前期自我调试

- 1、培训场地布置
- 2、克服紧张情绪
- 3、内部培训流程

第三讲 有效授课技巧

- 1、内部培训如何开场
- 2、如何开场先声夺人
- 3、内部培训如何控场

- 4、培训有力的收尾
- 5、授课技巧七要素

第四讲 角色定位的艺术

- 1、色---能从外观上唤起食欲
- 2、香---能从嗅觉上唤起食欲
- 3、味---带来感官的充分享受
- 4、器---容器要配套，能有效烘托出食物美感和效果
- 5、效---符合人体吸收规律，能滋养人体
- 6、培训者思维导图的绘制和分析
 - A、思维导图的基本组成元素
 - B、画思维导图的基本步骤
 - C、画思维导图的基本步骤