

《餐饮高效厨政管理实务》

【培训课时】	1天/6课时		【培训师】	孙红伟老师
【培训对象】	餐饮企业厨师团队管理人员			
【培训特点】	融顾问式、教练式于一体；“讲授+方法+工具+实务”结合： 案例剖析+角色扮演+情景模拟+小组PK+答疑分享+音乐视频+故事游戏+室内拓展			
【五“非”优势】	<p>系统专业：十一年餐饮经营管理经验总结与积累，非行业外“空降兵”。</p> <p>品质高端：九年总裁班培训经验，课程内容前沿高端，非普通培训层次。</p> <p>深层互动：课堂氛围激情生动，互动紧绕课程主题内容，非哗众取宠。</p> <p>易懂易用：案例剖析，讲解深入浅出，方法简单实用，非业外案例方法，好听不实用。</p> <p>效果承诺：解决实际问题为导向，结合现场训练，配赠课程送转化资料，非一次性服务。</p>			
<p>【课程背景】：</p> <p>如今很多餐饮企业都面临着如下问题：厨师团队普遍文化学历偏低，团队意识较淡漠；而厨政管理手段越来越复杂，厨师却越来越无所适从；各种制度标准都有，但管理团队落实执行却效率低下；企业实力不断扩大，但管理团队能力不足制约扩张；管理阶层和核心厨师的发展跟不上企业发展的节奏；快速发展带来了管理的不确定，规模层级增加，团队配合越来越难；-企业福利待遇好，依然内部抱怨不断，人员流失很大；</p> <p>本课程以系统性管理模式打造入手，可以快速打造优秀的管理团队，从管理思维创新，管理素养提升，管理技能水平提升，科学管理机制建立，管理团队建设等，将全方面解放，行政总厨、厨师长，让内部管理真正自动化高效运转。有效解决领导执行、团队管理效能、日常运营、人才打造等问题。</p>				
<p>【课程收益】：</p> <ul style="list-style-type: none"> ✦ 优化原有管理方式，捋顺各部门岗位繁杂的日常事务，化繁为简。 ✦ 建立起团队沟通与解决问题机制，长期稳定跨部门协作性，协作度提高。 ✦ 厨师相对充实快乐，心情不再那么压抑、抱怨，厨师满意度达提高。 ✦ 掌握“选育用留”核心，建立起人才复制工程，人员流失率降低 80%。 				
<p>【课程大纲】：</p> <p style="text-align: center;">第一部分 传统厨师团队低效能解析</p> <p>一、阐述低效能原因，建立行为警戒线</p>				

二、检测与剖析企业管理团队现状问题

第二部分 厨师团队成员的卓越蜕变机制

一、建立卓越蜕变的3大思维

二、厨师团队成员的卓越蜕变方案

30天完成：3大成长目标、三强修炼、管理人员管理风格定型。

三、打造团队成员的自动化工作要领

1、8大工作风格标准、管理工作规定的具体内容

2、7大团队工作原则、高效工作必过4关

*培训方式：

1.现场测试执行力；

2.案例解析优秀管理者的转变成果；

3.现场训练自我修炼项目；

4.总结分享自我成长方案成果；

第三部分 厨师团队四大机制建设

一、团队关爱机制

1、建立内部关爱机制

2、建立福利机制

3、12种简单高效的关爱方法

二、团队协作机制

1、建立4大工作协调沟通机制

2、建立团队小组协作沟通机制

3、建立跨部门交集协作标准

4、团队协作4大原则运用

5、建立组织冲突的矛盾化解方案

三、团队PK机制

1、目标落地承诺机制

2、建立个人、班组评优机制

四、厨师责任机制

1、领导问责机制建立

2、客诉处理机制建立

3、权责一致机制建立

*培训方式：

- 1.现场企业文化成果测试；
- 2.案例解析团队文化建设成果；
- 3.现场训练文化建设实施运用；
- 4.总结分享团队文化巩固方案；

【备注】：

- ✚ 本课纲内容将在课堂现场根据学员反馈信息对本主题课件内容作适当调整；
- ✚ 企业客户需按照《培训物料清单》与“会场布置要求”提前做好充分准备工作；
- ✚ 企业客户、机构未经授权不得在课堂现场录像和录音。

本课程大纲为孙老师版权内容，抄袭、贴用、伪原创均属侵权。