

《餐饮员工团队效率提升管理》

【特训课时】	1天/6课时		【培训师】	孙老师
【特训对象】	餐饮中、高层管理人员			
【课程优势】	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”。 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。 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。 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。			
【课程背景】：	<p>如今很多餐饮企业都面临着如下问题：企业人员经验越来越丰富，团队意识却越来越淡漠；管理手段越来越复杂，员工却越来越无所适从；各种制度标准都有，但落实执行却效率低下；企业实力不断扩大，但团队能力不足制约扩张；核心员工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>由于餐饮企业大多数运用的都是分割式管理而非系统管理，企业所有的问题都是“人”的问题，人的问题根源不在“人”，而是在于企业“机制”的老化！制度管“死”人，机制激“活”人！</p> <p>本课程以系统性管理模式打造入手，可以快速打造优秀团队，从管理思维创新，管理技能水平提升，科学管理机制建立，管理团队建设等，将全方面解放企业高层，让内部管理真正自动化高效运转。有效解决企业领导执行、团队管理效能、日常运营、人才打造等问题。</p>			
【课程收益】：	<p>🚀 对企业的整体收益：显著提升管理团队的综合素养与管理技能，增强团队协作意识、归属感以及企业组织的凝聚力、运营绩效、革新效能；</p> <p>🚀 对个人的整体收益：重塑价值体系，心脑合一，知行合一，拓展视野，建立个性领导风格，迅速提升综合能力水平与领导素养！</p>			
【课程大纲】：	<h2>第一章 餐饮高效能组织建设技巧</h2> <h3>一、餐饮业常见管理模式分析</h3> <ol style="list-style-type: none">1、金字塔式2、扁平式3、倒三角式 <h3>二、餐饮连锁企业高效能组织建设技巧</h3>			

- 1、企业总部部门高效组织建设
- 2、单店部门高效组织建设
- 3、成熟企业组织结构优化办法
- 4、如何提高组织人效

第二章 餐饮人才复制与晋升培养办法

一、新常态下如何突破培训实施中可能面临的难题

- 1.培训计划没有变化快怎么办？
- 2.培训如何面对其他部门的“软抵抗”？
- 3.90/95 后员工“厌学”怎么办？
- 4.如何将培训纳入管理者绩效考核指标？

二、新常态下新老员工快速传帮带的实用方法

- 1.如何进行员工意识心态培养
- 2.如何培训员工必备的 4 类专业知识
- 3.如何师带徒培训员工业务操作技能
- 4.如何培养员工看、听、问、想、说、做六大服务技能

三、互联网+时代员工卓越蜕变的 30 天成长计划

- 1.卓越员工的 12 项自我修炼
- 2.卓越员工的自动化工作要领
- 3.成为上司黄金搭档的 12 大方法落地运用

四、工作行为规范日常检查与在岗辅导方法

第三章 激活团队基因— 餐饮团队组织效能提升办法

一、90、95 员工团队文化建设

- 1、餐饮员工团队文化建设的作用
- 2、90、95 后员工基本共性特征
- 3、如何打造“亲情式”的餐饮组织氛围
- 4、如何打造快乐团队文化
- 5、如何打造感恩团队文化
- 6、如何打造学习团队文化
- 7、如何打造竞争团队文化

二、90、95 后员工积极性提升管理办法

- 1、如何通过科学管理机制提高员工积极性
- 2、如何通过思想教育提高员工积极性
- 3、如何通过兴趣活动提高员工积极性
- 4、如何通过后勤管理提高员工积极性
- 5、如何通过人格魅力提高员工积极性

- 6、如何通过优化工作环境氛围提高员工积极性
- 7、如何通过培训学习提高员工积极性
- 8、激励员工的物质非物质分类运用方法

三、提高员工工作效率的 8 大实用方法

- 1、强化责任
- 2、树立榜样
- 3、强化行为习惯
- 4、熟练业务技能
- 5、先射击再瞄准
- 6、平衡付出与收获关系
- 7、制定汇报制度
- 8、强化团队，弱化个人

四、消除老员工工作倦怠与不良情绪的方法

- 1、如何正确认知行业与工作倦怠
- 2、如何在工作中找准员工倦怠的原由
- 3、如何在生活中找准员工倦怠的原由
- 4、如何通过体能训练化解倦怠与不良情绪
- 5、如何通过融洽关系化解倦怠与不良情绪
- 6、如何通过提高工作效率与质量化解倦怠与不良情绪
- 7、如何破解影响组织氛围的不良因素

【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、机构未经授权不得在课堂现场录像和录音。

本课纲为孙老师版权内容，抄袭、贴用、伪原创均属侵权。