

《餐饮目标管理与计划执行》

【培训课时】	12 课时	【培训师】	孙老师	(也可 1 天)	2 天
【课程对象】	餐饮全体管理人员，行政总厨，厨师长，行政人事部人员				
【授课方式】	内容讲授、案例分析、小组讨论、故事游戏、互动分享、视频分析				
【课程背景】	<p>在市场竞争环境下，餐饮企业再也不能像原来那样粗放式经营了，必须要朝着精细化，规模化的企业经营方向摸索与前进，否则就会被市场所淘汰。企业发展要靠全体员工共同努力，如果员工觉得工作目标无法掌握，工作成果不被认同、本身工作能力无法发挥时，工作效率就会大幅度降低。</p> <p>如果企业能够制定一套科学完整的经营战略目标，同时能够落实到位，这个企业就会不断发展壮大。因此，加强目标管理体系建设是提高员工执行力和保障企业既定目标实现的迫切要求。</p> <p>通过课程学习了解计划体系的内涵及其管理作用，掌握计划体系建设的方法和步骤，掌握计划控制管理与追踪管理的方法和技巧，科学制定计划、有效执行落实，以保障企业的经营和管理目标的实现。</p>				
【课程目标】	<ul style="list-style-type: none">了解目标管理的难点；掌握制订有效目标的工具和方法；掌握实施目标管理的技巧方法；把握修正调整目标的方法；掌握目标执行结果的评估方法。				
【课程收益】	<ul style="list-style-type: none">全面了解目标管理的具体内容和实施步骤；掌握建立目标管理体系的方法；提高目标管理实施的有效性；掌握如何制定计划的方法。				

模块	具体内容	课时	传授特征	目的效益
一、 餐饮目标管理失败剖析	<ul style="list-style-type: none"> ❖ 各阶层对目标不同的理解和期望； ❖ 缺乏目标设定的顺序安排； ❖ 对可能的困难和变化考虑不足； ❖ 缺少设定目标的基本技巧； ❖ 没有有效地解决设定目标过程中的“讨价还价”问题； ❖ 不懂目标修改调整的科学方法。 	2	内容讲授、案例图片、提问互动、	1、了解目标管理失败原因； 2、启发管理思路； 3、掌握目标管理原则；
二、 餐饮目标管理的8大原则	顾客评价的约束原则； 自主选择的负责原则； 边际对比的激励原则； 充分沟通的信任原则； 持续改善的创新原则； 领导服务的平等原则； 目标分类的整合原则； 责权一致的匹配原则。			
参、 餐饮目标管理5大方法	目标功能树分析法； 流程分析方法； 系统分析方法； 市场链分析方法； 员工发展管理方法。	2	内容讲授、视频激励、案例图片、提问互动、故事游戏	掌握目标管理方法与技巧；
四、 保障目标管理效果的实施技巧	避免目标分解过程中讨价还价的思路和方法； 目标选择激励的技巧和方法； 目标分类设定的技巧和方法； 基于目标管理的员工绩效管理方法：两个计算模型； 目标的修正调整技巧和方法。	4	内容讲授、提问互动、	1、了解目标管理效果保障方法； 2、掌握目标管理效果保障要诀；
五、 目标管理实施操作的4步程序	避免目标分解过程中讨价还价的思路和方法； 对组织大目标进行层层分解，转化成各部门各人员的具体实施目标； 以制定目标为起点，以目标结果考核情况为评价标准，总结、改进和提高目标执行能力； 以目标来统合各部门、各单位和个人的不同工作活动及贡献，从而保障企业战略和经营目标的实现。		内容讲授、提问互动、	1、了解目标管理实施步骤； 2、掌握目标管理实施办法；
六、 计划的制定与执行	计划的结构与层次 计划制定的主要方法 ① 根据任务分析制定完成计划的方法； ② 找出影响目标实现的决定性的因素；	4	内容讲授、提问互动、	1、了解计划作用意义； 2、掌握计划制

	③ 调配满足目标实现需要的各种资源； ④ 对行动计划进行有效而合理的排序； ⑤ 确定完成整个工作计划所需的时间； ⑥ 建立追踪、评估和修正方法与程序。 计划的控制与追踪 1、计划控制管理 2、计划追踪管理		小组讨论、 模拟练习	订方法； 3、掌握计划执行方法与技巧。
--	--	--	---------------	------------------------

【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；
 企业客户需提供多媒体培训设备：投影、音响、话筒、白板等；
 企业客户需进行讲台背景布置与培训主题条幅布置；
 企业客户、机构不得在课堂现场录像和录音。
本课程大纲为孙老师知识著作产权，未经授权与许可，翻录转载必究。