

《成就未来——做一流的餐饮人》

【培训课时】	1天/6课时		【培训师】	孙红伟
【培训对象】	餐饮全体人员			
【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+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】	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：九年专业培训经验，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。 效果承诺：实际问题为导向，结合现场训练，非一次性服务。			
【课程背景】：				
<p>新常态下，我国企业所处的大环境可以概括为市场化、全球化、信息化和常态化。新环境、新形势对我国企业既是一种机遇,更是一种挑战。提升管理者管理技能水平，不断进行管理创新已成为企业在竞争中制胜的根本保证。</p> <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>				
【课程收益】：				
<ul style="list-style-type: none"> ✚ 认识新常态下中基层管理者的变革 ✚ 提高中基层管理者的管理思维理念 ✚ 提高中基层管理素养 ✚ 掌握员工传帮带与员工激励的具体方法 ✚ 快速提高中基层管理执行能力 ✚ 快速提高解决问题的创新能力 				
【课程大纲】：				
第一节 一流餐饮人的自我更新				
一、成就未来：成功习惯				
1、由内而外的全面造就自己				
2、打破旧思维，建立全新的观点				
3、宇宙间最伟大的力量：爱和感恩				
爱！爱顾客才成交顾客				

感恩的越多得到的越多，感恩促使目标快速的达成

常怀感恩的心，多讲感恩的话，多做感恩的事！

4、成功习惯：主动积极、以终为始、要事第一、双赢思维、知彼解己、统合综效、不断更新

二、练就老板心态

- 1、打工心态导致工作无激情
- 2、工作态度定位决定你的未来
- 3、正确认知餐饮业的从业优势
- 4、正确认知与处理企业、老板、员工之间的利益关系
- 5、敬业爱岗，工作为自己而做，你就是自己的老板
- 6、如何在服务业中成就自我

第二节 一流餐饮人必备的意识与能力

一、一流餐饮人必备的7大意识

- 1、服从意识
- 2、责任意识
- 3、效率意识
- 4、质量意识
- 5、成本意识
- 6、危机意识
- 7、团队意识

二、一流餐饮人必备的综合技能

- 1、一流餐饮人必备的4类专业知知识
- 2、快速练就6大工作技能

看、闻、问、想、说、做

第三节 个人执行力成就团队软实力

一、新时代个人日常执行能力提升

- 1、执行误区剖析与应对办法
- 3、工作进度管理控制的5种方法
- 4、如何有效执行服务高压线

二、部门高效协作机制实用方法

- 1、保证部门工作的高质与高效
- 2、三大现场协作方法与技巧

准备现场，营运现场，收市现场

三、团队软实力提升

- 1、未来企业和个人致胜的关键：“依靠团队的力量作战”
- 2、用团队精神和团队荣誉感激发潜力,形成良性竞争
- 3、打造协作型工作团队和企业氛围
- 4、赢得团队成员支持的方法

【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；