

《酒店采购管理实务》

【培训课时】	1天/6课时	【培训师】	孙老师	1天
【课程介绍】	略			
【课程对象】	行政经理、行政主管、行政总厨、厨师长、采购经理、采购主管、采购员、财务经理、财务主管、仓库主管、仓管员、运营部门经理及主管			
【授课方式】	实例列举、案例分析、小组讨论、故事游戏、互动分享、激励音乐			
【课程特色】	实战： 理论与实践结合，实操案例+工具方法，实用技巧突出操作性强 易懂： 专业的理论、深奥的道理寓于简单的描述，深入浅出 易用： 强调解决实际问题，易于复制，学后即用，立竿见影 高质： 课堂氛围松紧结合，生动活泼，充分激发学员学习兴趣			
【课程收益】	<p>掌握采购运作程序、采购质量和数量的控制方法；</p> <p>掌握酒店原料物品验收管理的方法；</p> <p>掌握原料物料用品的库存管理方法；</p> <p>掌握采购过程中具体问题的解决方法。</p>			
【内容大纲】	<p style="text-align: center;">第一单元 酒店原料物料用品的采购管理</p> <p>一、如何制订酒店采购制度</p> <ul style="list-style-type: none"> □ 酒店采购职能在酒店中的归属 □ 酒店采购的目标与指导思想 □ 酒店采购的运作程序 □ 酒店对采购人员的要求 <p>二、如何制定酒店采购目标</p> <ul style="list-style-type: none"> □ 找到正确的商品 □ 得到最好的价格 			

- 得到最佳的品质
- 找到最佳的供应商
- 在最适当的时间进货
- 三、酒店采购的运作程序
- 四、酒店采购的8种方式
- 五、酒店如何进行采购控制
- 1、酒店如何进行采购对象的分类管理
- 2、酒店如何规定采购质量
- 3、酒店如何进行采购数量控制
- 4、酒店如何进行采购数量控制
- 日常采购法
- 长期订货法
- 定期订货法
- 永续盘存卡订货法
- 六、如何进行采购价格谈判与价格控制

第二单元 酒店原料物料用品的验收管理

- 一、建立合理的验收体系
- 称职的验收人员
- 实用的验收设备和器材
- 科学的验收程序和良好的验收习惯
- 经常的监督检查
- 二、确定科学的验收操作程序
- 验收程序的三个主要环节
- 验收程序的8个步骤
- 三、如何进行验收控制
- 明确验收体系的负责人
- 全方位、多角度地对验收工作进行检查和协助
- 做好验收环节的防盗控制

第三单元 酒店原料物料用品的库存管理

- 一、酒店原料物料用品贮藏管理
- 酒店原料物料用品储藏的目的
- 酒店原料物料用品对储存管理的总体要求
- 如何进行仓库的分类
- 二、酒店原料物料用品储存保管方法
- 酒店原料物料用品储存管理的一般过程
- 酒店原料物料用品储存的三个阶段
- 酒店原料物料用品入库验收
- 科学合理的存放方法
- 三、酒店原料物料用品发料管理
- 四、酒店原料物料用品库存控制

【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权，未经授权与许可，翻录转载必究。