第一图书网, tushu007.com

<<超级餐饮管理>>

图书基本信息

书名：<<超级餐饮管理>>

13位ISBN编号：9787880159875

10位ISBN编号：7880159878

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：http://www.tushu007.com

内容概要

超级餐饮五力管理主要是针对餐饮业、酒店业，经常出现竞争强，执行难，利润低等现实问题，而设计的经理人课程。
餐饮五力管理分别是核心竞争力、职业领导力、强制执行力、制度约束力、实效控制力等实施方案。

管理层的职责又是什么呢？
常见的答案就是指挥别人工作的人，就像我们平常所说的口号－管理就是通过他人完成工作任务。
但是这种说法充其量都只是想办法告诉我们哪些人属于管理层，而没有告诉我们管理层到底是什么。
我们只有通过分析五力管理来强化职责来回答解决这些问题，改变他人的工作方式及工作效率。
本课程重点讲解五力管理的要点、难点，并通过沟通、激励、执行、控制等职能提升管理层工作技巧，激发员工的潜能，为企业节能降耗，开源创效。

通过本课程您将学习到：1.理解餐饮核心竞争力的内涵，提升产品质量与服务水平的竞争能力；2.职业领导力的内容与沟通激励工作技巧；3.针对执行难的问题，实施强制执行力技巧方法；4.对于制度火炉法则，强化制度约束力、实效控制力等实施方案。

本课程适合企业高管、执行层、管理层，有志提升的管理人员，营销人员大中专院校餐饮专业及餐饮研究机构。

第一图书网, tushu007.com

<<超级餐饮管理>>

书籍目录

第一讲 餐饮“五力管理”导论
1.前言
2.餐饮管理五把利剑
3.餐饮企业核心竞争力的定义
第二讲 餐饮企业核心竞争力（上）
1.餐饮企业核心竞争力的分类
2.餐饮企业经营的两个误区
3.餐饮企业的核心产品
4.餐饮企业的资源竞争能力（一）
第三讲 餐饮企业核心竞争力（中）
1.餐饮企业的资源竞争能力（二）
2.餐饮企业核心竞争力的构建（一）
第四讲 餐饮企业核心竞争力（下）
1.餐饮企业核心竞争力的构建（二）
2.影响核心竞争力培养的因素
3.如何培养餐饮企业核心竞争力
4.小结
第五讲 餐饮企业职业领导力（上）
1.餐饮企业职业领导力的实质
2.领导与管理的区别
3.领导力与沟通激励（一）
第六讲 餐饮企业职业领导力（下）
1.领导力与沟通激励（二）
2.沟通技巧与沟通渠道
3.领导力艺术
4.小结
第七讲 餐饮企业强制执行力（上）
1.什么是执行力
2.造成执行力不佳的八个原因（一）
第八讲 餐饮企业强制执行力（下）
1.造成执行力不佳的八个原因（二）
2.如何提升个人及下属执行力
3.不同人群的不同执行方法
4.执行力强的人的特征
5.如何处理执行的冲突
6.检查督导是执行力的实施保障
第九讲 餐饮企业制度约束力（上）
1.制度约束力的内涵概念
2.制度的类型及实施技巧（一）
第十讲 餐饮企业制度约束力（下）
1.制度的类型及实施技巧（二）
2.制度约束力的实施标准
3.制度约束力的具体事项
4.制度的“火炉”原则
第十一讲 餐饮企业实效控制力（上）

1.控制力的含义
2.控制力的内容（一）
第十二讲 餐饮企业实效控制力（下）
1.控制力的内容（二）
2.控制力的突破及突破步骤
3.控制工作的类型
4.有效控制力的方法及四把铁钩
5.总结

第一图书网, tushu007.com

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:http://www.tushu007.com