

<<N0402 餐饮业现场管理方法(V)>>

图书基本信息

书名：<<N0402 餐饮业现场管理方法(VCD/软件)>>

13位ISBN编号：9787900196163

10位ISBN编号：7900196161

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>

<<N0402 餐饮业现场管理方法(V)>>

内容概要

讲师，夏连悦。

北京索维思（服务）经济研究所高级研究员。
中国餐饮文化大师、烹饪大赛国家级评委、清华大学客座教授、北京大学客座教授。
曾任星级酒店、中式餐饮、现代快餐企业的高级经理人，擅长星级酒店、中式餐饮、现代快餐及连锁企业的经营与管理。
作为职业培训师就餐饮总裁系列专题、餐饮总监系列专题、店铺高管系列专题做过近百场训练和讲座。
为100多家星级酒店，中式餐饮，现代快餐做过咨询、策划、顾问、培训。
夏连悦被业内誉为“理论与实践相结合的实力派”。

本课程适宜学习对象：连锁总部营运总监、营运督导；连锁分店店长、服务副理、服务领班；厨房经理、厨房副理、厨务领班。

<<N0402 餐饮业现场管理方法(V)>>

书籍目录

第一讲 现场管理热身（上）

- 1.前言
- 2.现场管理理念
- 3.现场管理分类

第二讲 现场管理热身（下）

- 1.现场管理的价值
- 2.现场管理的五大前提

第三讲 现场管理推进概述

- 1.现场管理要素
- 2.现场管理要求
- 3.现场管理框架
- 4.现场管理任务

第四讲 现场管理任务分析（一）

- 1.跟进控制管理
- 2.人手控制管理
- 3.任务控制管理

第五讲 现场管理任务分析（二）

- 1.时点控制管理
- 2.局面控制管理
- 3.预警控制管理

第六讲 现场管理任务分析（三）

- 1.时间顺序管理
- 2.岗位标准管理
- 3.三大动线管理
- 4.训练诊断管理
- 5.现场补救管理

第七讲 现场管理任务分析（四）

- 1.品质控制要点
- 2.品控功能团队
- 3.品控链条管理
- 4.督导作业管理

第八讲 现场管理任务分析（五）

- 1.清洁理念设计
- 2.清洁工作控制

第九讲 现场管理任务分析（六）

- 1.安全理念设计与安全工作控制
- 2.应对停电措施
- 3.应对停水及停气措施
- 4.应对顾客投诉
- 5.应对员工工伤
- 6.应对物品丢失

第十讲 现场管理训练与现场管理督导

- 1.现场意识训练
- 2.实际操作训练与管理实务训练
- 3.有效沟通训练

<<N0402 餐饮业现场管理方法(V)>>

- 4.危机应对训练
- 5.监控系统运用
- 6.营运督导体系
- 7.秘密顾客运用

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>