海饮服行协发（ 2019） 10 号

**关于举办2019年度海淀区餐饮服务行业**

**高级研修班的通知**

海淀区餐饮企业：

近年来，餐饮业进入稳步回暖期，重回两位数增长，大众、连锁餐饮增长势头迅猛，多层次、细分化创新业态不断涌现。伴随着微利时代的到来，餐饮之间的竞争已经上升到人力资本的竞争。如何提高职业经理人的职业素养和素质，通过职业经理人将老板的意愿变成现实，打造合格团队，强化现场管理，提升服务创新，激发全员斗志，是摆在餐饮企业面前亟待解决的主要问题之一。

2019年，海淀饮服协会继续举办餐饮行业“职业经理人”系统训练高级研修班，为企业搭建学习和交流的平台。

现将有关事项通知如下：

1、培训对象：海淀区餐饮业、酒店住宿业等服务行业等从业者。

2、培训时间：本次培训先公布九月份的课程，具体见课程安排表，如临时有调整，以协会通知为准。

3、培训地点：北京金辉国际商务会议大酒店（最终培训地点以开课前通知为准）

4、研修班主要培训内容及课程安排：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **海淀区酒店、餐饮行业“职业经理人”系统训练高级研修班** | | | |
| **专题一** | 9月  10-11日 | **门店运管实务**  (黄磊) | （1）管理层日周月管理计划；  （2）工作表格；  （3）高效会议；  （4）人力管理晋升体系；  （5）流程管理；  （6）现场管控。 |
| **专题二** | 9月  10-11日 | **大数据厨政管理**  （王文斌） | 管理目标、管理分类  管理规范、管理内容  管理设计、数据管理 |
| **专题三** | 9月  16-17日 | **管理者身心成长训练**  （葛贵堂） | **【第一单元】——发现之旅**  从“白领调查大数据”看“焦虑与疲倦”的社会现象  能在11点前即准备入睡的白领网民仅不到四分之一；  男性对工资的满意率低于女性，未婚族对工资的满意率低于已婚族；  焦虑、疲倦是白领网民认为最符合自己现状的两个词汇；  管理者的职业特点与心理障碍分析  管理者的职业特点  管理者常见的心理障碍  你的心理健康吗？  我们很少静下心来，认真而科学的分析过自己，尽管这样做非常必要！我们的很多困惑甚至错误，可能就在自己无意识中发生！  通过《心理健康自评量表》对自己的心理健康情况作出科学的评估。为“心理亚健康”敲响警钟！  你是谁？  “性格决定命运”！从“人格本源”的三个维度，解析“你之所以是你”的秘密。了解自己的性格特征与形成原因。找到成功与失败的根源。  “人体四层环境场理论”告诉你影响你的思想、情绪、行为、生活和一生的是什么？发现你人生的秘密。  了解你的上级、同事和员工？  用科学的工具，迅速了解他们的性格特征。  掌握与他们相处的“分寸”。  **【第二单元】——解决之道**  佛教、禅修、疗愈与心理学  目前在社会上有很多“疗愈”或“开发能量”的培训班，这些可信吗？怎样找到“自我疗伤”的方法？  发动你的心灵能量  求人不如求己，“最好的医生是自己”。认识你自己的能量，并解除情绪烦恼，治愈心理障碍。  讲授发现和利用自己能量的知识和技能，开启生命圆满之路！  “α波”与健康的生命  “催眠”、“冥想”与心理治疗  “ABC法”改变你的人际关系 |
| **专题四** | 9月  16-17日 | **财务管理四模块与利润管理实现路径**  (张敬勇\丛伟) | **模块一：项目预算、跟踪、投资分析**  （1）项目预算的估计  （2）项目预算的跟踪  （3）项目投资分析工具  （4）项目投资决策  **模块二：年度预算与滚动预测**  （1）年度预算的重要性和作用  （2）年度预算的制定与流程  （3）年度预算的跟进与调整  （4）滚动预测的引用  **模块三：盈亏平衡点与现金流预测**  （1）固定成本与变动成本  （2）边际贡献与盈亏平衡点  （3）盈亏平衡点的应用  （4）餐饮企业现金流预测  **模块四:利润管理实现路径**  （1）老祖宗的法宝：开源节流  （2）可控费用与不可控费用  （3）可借鉴人工成本管控 |
| **专题五** | 9月  18-19日 | **餐饮增销技巧**  (杨修汉) | （1）通餐厅增销的目的  （2）增销需要了解的步骤和时机  （3）如何和客人建立良好关系和氛围  （4）语言技巧训练  （5）销售技巧训练  （6）创造性销售—拆分和组合  （7）增销容易走入的误区  （8）提升销售的N个机会 |
| **专题六** | 9月  18-19日 | **企业培训师**  （葛贵堂） | **一、培训师——企业和个人发展的发动机**  1、培训是企业的一种投资  2、培训是员工的一种投资  **二、培训前的准备工作**  1、培训需求分析技巧  2、如何为新员工与老员工建立培训目标  3、制订培训计划的方法  4、课程设计与制作技巧  **三、培训师授课技巧**  1、克服紧张情绪  2、正确使用言语  3、正确使用教具  4、一个完整课程的结构  5、课件制作技巧  6、五四培训法  7、专业授课技巧  **四、课堂活动技巧**  1、“破冰”技巧  2、分组技巧  3、组织有效讨论的技巧  4、提问技巧  5、组织角色扮演的技巧  6、课堂管理技巧  **五、班组培训与职业指导技巧**  **六、培训效果评估方法** |
| **专题七** | 9月  23日 | **餐饮微营销---“反套路”蓝海攻略**  （刘宁） | 1.1餐饮微营销入门“三要素”  1.2餐饮微营销“五行相生法”  1.3餐饮微营销“全景图”  1.4餐饮微营销 “爆款”养成记  2.1微信营销速成  2.2微博营销速成  2.3外卖平台营销速成  2.4短视频营销速成  2.5直播与网红餐厅锻造  2.6社群营销——品牌、文化、互动、循环、生态 |
| **专题八** | 9月  24-25日 | **食品安全操作规范**  **与监管预防**  （李珊） | **一、食品安全操作规范**  （1）新修改的《食品安全法》怎样定义违法行为和犯法行为，他们的区别是什么？  （2）食品犯罪的司法解释；  （3）餐饮服务提供者应履行的法律义务；  （4）新修改的《餐饮服务食品安全操作规范》各项操作参数的修改变化及管理工作重点的解读；  **二、食品采购监管与毒害预防**  （1）食品安全采购工作的要点及对供应商的监管；  （2）认识食品添加剂以外的化学物质及对人体的危害；  （3）食物中毒的常见原因、预防的基本方法、食物中毒控制及应急处 |
| **专题九** | 9月  23-25日 | **酒店、餐饮职业经理人**  （葛贵堂） | **一、职业经理人角色与胜任能力**  职业经理人的胜任能力模型  职业经理人的职业角色  职业经理人胜任能力模型解读  组织环境与职业经理人  组织环境对职业经理人的影响  如何在不同环境中成长  **二、《职业经理人的领导力》**  “领导力”——神秘的法宝  1、“管理者”与“领导者”的区别  2、“领导者”必备的素质  3、“影响技术”——领导者的法宝  **三、《职业经理人的执行力》**  “执行力”——管理者的梦魇  1、“执行力”的企业环境  2、“执行力”的管理者素质要求  3、提高“执行力”的技巧？ |
| **专题十** | 9月21日 | **名店考察--丰茂烤串**  **（1天）** | 丰茂烤串这家专注烧烤28年的品牌，从30平米四张桌子起家到如今连锁门店突破到50多家，如今他们“要做烧烤界的海底捞”。**“造节”营销，引爆品牌** |

5、培训班收费办法：因本次研修班继续申请了政府资金支持，故今年的培训课程每人每天收费100元，需按专题报名，例如：一个专题是两天课程，即收费200元（含培训当天的午餐费和培训资料费）。如果仅报名参加观摩考察，则考察丰茂烤串每人收费200元（含午餐费、考察费）。

本次培训班继续安排了赴外地考察项目，初步定在10月下旬赴广州考察，具体时间及收费另行通知。

希望各企业接到通知后，结合企业实际情况认真组织员工报名，并于9月6日（周五）12点前将报名表（见附件）发至协会邮箱：hdyfxh@163.com，并同时将纸质报名表加盖公章及报名费一并交至协会办公室。

（此通知可在协会网站[www.hdyfxh.com](http://www.hdyfxh.com/)下载中心下载）

培训联系人：李利 88472792 13810168845

北京市海淀饮服行业协会

二○一九年九月二日

**培训师资介绍**

**葛贵堂教授**

北京正德商学院首席培训师

美国注册高级培训师（CHT）

美国注册饭店业高级职业经理人（CHA）

美国ACI颁发的国际心理咨询师

中国高级企业文化师

人力资源管理师

ISO9001质量管理体系国家注册审核员资格

ISO14001环境管理体系国家注册审核员资格

北京大学、清华大学、澳门大学EMBA课程特邀讲师

中国饭店协会专家委员会委员、客座教授

“中国饭店业/餐饮业培训师”、“中国餐饮业质量管理师”职业资格认证唯一开发者和授课讲师

2002年全国企业十佳培训师

**李珊老师**

公共卫生主管医师，

全国食品安全讲师资格，

中国饭店协会团餐专委会专家委员，

国管局健康食堂验收组食品安全首席专家。

**刘宁老师**

20+金融从业经验

网络营销专家

区块链极客

《解密比特币》作者

机匠®品牌之父

《创业五行论》创研人

中国创业创新导师

**杨修汉老师**

杨修汉老师现为国家一级培训师，

企业文化训练导师，新黄埔系列课程导师，

双效积分制管理创始人，

**王文斌老师**

原商务部服务局餐饮处长

国家钻级国家北京高级人才库成员

中餐烹饪技师

高级营养配餐师

北京当代名厨

物业职业经理人

**张敬勇老师**

会计管理和工商管理双硕士学位。

拥有英国特许会计师公会的会员资格（AAIA）,

作为天津会计领军人才，受聘为天津市财政局的管理会计专家，具备 20 多年的财务工作经验，其中在外资企业工作了 17 年，在餐饮业具备 8 年的财务管理咨询经验。

先后就职于宝洁公司（P&G）、巴恩氏集团和奥的斯(OTIS)等外资企业。目前同时担任天津财经大学珠江学院的外聘讲师、天津商务职业学院的外聘讲师。

**黄磊老师**

效率团队特训营导师，店面运管培训导师，拥有丰富的实践经历，专注团队训练和店面整体运营，现已应邀在全国各地讲授课程600余场，均获得爱训企业和学员的高度评价。