

《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以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《超级餐饮管理》

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。

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

第四讲 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

精彩短评

1、真正能用到的东西不是很多

《超级餐饮管理》

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:www.tushu111.com