



林大朗老師-餐飲系列課程

民以食為天，餐飲業之經營一直深受創業者青睞，但所謂創業容易，守成難。如何在競爭市場上佔得一席之地？如何以有效的經營管理能力，讓企業屹立不搖？是企業主需深思之課題。因應餐飲服務業是投入創業者選擇排行前三名之業態，此系列課程針對如何掌握時代脈動與經濟潮流，分析目標市場現況與未來趨勢，從開店、找人、找錢、行銷與服務等五大構面來探討。跳脫傳統式經營觀念，將創新思維手法注入企業經營模式。

課程效益

1. 藉由本課程研習，學員將可以學到企業經營管理、顧客滿意度提升、財務報表分析能力、行銷與促銷策略與用人哲學...等方法。
2. 由餐飲業資深顧問的講解與經驗分享，讓所有的經營業者能了解國內外最新的經營模式，繼而提昇企業經營之競爭力。

課程特色

1. 非學者教學、老師實戰經驗豐富
2. 案例研討，將問題帶到課堂上，讓學員實際參與演練與討論
3. 課程內容，將理論與實務結合之教學模式，進而讓學員從課程中可獲其助益，並運用於實務之上。

參訓對象

1. 餐飲服務業門市店長與主管
2. 餐飲服務業從業人員
3. 連鎖加盟店店長、督導
4. 對本課程有興趣之人員

課程訊息

上課時間：09:30-17:30(一天7小時)

課程費用：**3500元**/堂(費用含稅、午餐、講義)

上課地點：中國生產力中心高雄服務處(高雄市苓雅區成功一路232號15樓-台鳳帝門大樓)

聯絡方式：企業輔導組 許慧玲 電話：(07)336-2918 # 2052；傳真：(07)330-1430

E-mail：2052@cpc.tw；Web：http://www.cpc.org.tw/khh/

講師介紹

林大朗老師 (KALDI 伽爾地餐飲管理顧問公司 總經理)

經歷：

國際商聯企管顧問公司營運管理部輔導顧問

德禮餐飲顧問管理公司行銷企劃部資深顧問

台北亞里士西餐廳總務、真鍋珈琲館加盟連鎖體系區經理

梁記麻辣火鍋連鎖體系店經理、鼎王麻辣火鍋連鎖系統經理

鼎王麻辣鍋連鎖系統輔導顧問、小肥羊餐飲連鎖事業體輔導顧問

認證：2005連鎖加盟商品策略管理師認證培育班





1

如何開一家店

08/28(五)



- 餐飲服務業致勝關鍵
- 餐飲業態現況分析及趨勢
- 經營計畫與執行方針
- 營運計畫書與營運目標訂立
- 營運計畫執行力與達成率
- 分析手法與數據化管理
- 成功門市的定義
- 問題門市類型
- 長期商圈立地條件
- 經營策略與五力分析
- 績效評估與診斷
- 組織文化與經營團隊建構

2

如何找對人才

09/04(五)



- 企業願景與目標人力
- 人力資源與企業競爭力
- 組織設計與經營
- 組織架構與發展策略
- 建構高績團隊之技法
- 選用育留才技巧
- 主管招募面試技巧
- 選用人才標準
- 教育訓練規劃
- 適才適所之職務安排
- 績效與激勵留才策略
- 勞資協商與管理

3

如何看懂財報

10/19(一)



- 何謂降低成本?
- 成本管理架構
- 成本與費用的差異
- 如何達成標準成本
- 降低成本之管理面
- 訂、進、銷、存、退貨管理
- 提升毛利率計劃
- 店舖管理損益分析
- 合理化控管人事費用
- 產能分析與管理損益表
- 降低成本的方式
- 時段產能分析

4

如何吸引人潮

11/18(三)



- 創意思維與活動企劃
- 差異化行銷技巧
- 讓品牌說故事
- 活動內容與執行
- 促銷廣告文案設計
- 促銷商品的撰擇與運用
- 吸引顧客之促銷活動
- 店面氣氛活化技巧
- 場地佈置及營造技術
- 環境之音樂選配及設計
- 燈光配置與運用
- 餐廳空間運用技巧

5

如何應對奧客

12/07(一)



- 服務業之『心』思維
- 服務流程與注意事項
- 發自內心的感動服務
- 服務品質提升技巧
- 培養忠誠顧客提升滿意度
- 讓顧客回流-顧客關係建立
- 顧客抱怨的原因與心態
- 顧客抱怨處理原則與程序
- 顧客抱怨主要方式
- 顧客抱怨處理禁忌
- 客怨產生與後續之影響
- 化危機為轉機-客怨處理手法



優惠方式

以下優惠僅能擇一，恕無法同時優惠！

一天7小時，每人3,500元（含稅、午餐、講義）

- 早鳥計畫：凡開課前一個月，完成報名並繳費者，一律8折優惠！
- 系列課程：該系列5課程，任選3堂，一律9折優惠！
- 企業團體3人以上9折；企業EMA會員價9折；學生個人憑學生證9折！
- 線上免費會員價，折抵100元/人

報名方式

請於開課前一週完成報名！

- 傳真報名：(07)330-1430
- mail報名：2052@cpc.tw
- 網路報名：<http://www.cpc.org.tw/khh/>
- QR code：用手機掃描簡章上各課程的QR code條碼，即可連結課程報名網站。

繳費方式

- 郵政劃撥：戶名：中國生產力中心高雄服務處，帳號：04547899
 - 匯款/ATM：戶名：財團法人中國生產力中心高雄服務處，
帳號：256-001-000118台灣銀行成功分行，銀行代碼：004
 - 即期支票：抬頭：中國生產力中心高雄服務處，劃線禁止背書轉讓。
郵寄：80249高雄市苓雅區成功一路232號15樓「中國生產力中心高雄服務處出納組」
 - 現場繳現金/支票/信用卡
- ※劃撥、匯款及轉帳請將收據註明課程名稱，傳真至CPC：(07)330-1430 許慧玲

備註說明

1. 課程開班人數：15人。
2. 如遇不可抗力之因素，本中心保留課程之更改權力。
3. 開課前三日將以mail上課通知，若未收到任何通知敬請來電確認。
4. 本中心為「經濟部終身學習護照訓練機構核章單位」。

報名表

課程名稱	<input type="checkbox"/> 【餐飲系列1】如何開一家店-08/28(五) <input type="checkbox"/> 【餐飲系列2】如何找對人才-09/04(五) <input type="checkbox"/> 【餐飲系列3】如何看懂財報-10/19(一) <input type="checkbox"/> 【餐飲系列4】如何吸引人潮-11/18(三) <input type="checkbox"/> 【餐飲系列5】如何應對奧客-12/07(一)		
公司名稱		統一編號	
聯絡地址		發票抬頭	<input type="checkbox"/> 同上
學員姓名			
部門/職稱			
電話/分機			
手機號碼			
E-mail			