

เปิดแล้ว! หลักสูตรเคล็ดลับการเป็นผู้จัดการร้านชั้น

เทพ ห้ามพลาด!



หลังจาก ThaiFranchiseCenter.com เว็บไซต์ที่รวบรวมธุรกิจแฟรนไชส์ที่ใหญ่ที่สุดในไทย ได้ร่วมกับพันธมิตรทางธุรกิจชั้นนำของประเทศ จัดอบรมหลักสูตรสร้างอาชีพอย่างต่อเนื่อง โดยล่าสุดได้เปิดหลักสูตร “เคล็ดลับการเป็นผู้จัดการร้านชั้นเทพ” รุ่นที่ 4 จัดขึ้นโดยสมาคมแฟรนไชส์ไทย ระหว่างวันที่ 15 – 16 กันยายน 2559 ณ อาคารอเนกประสงค์ ชั้น 3 สถาบันจัดการปัญญาภิวัฒน์ ธาวาพาร์ค ถ.แจ้งวัฒนะ ตั้งแต่เวลา 12.00-17.00 น. หลักสูตรนี้มี 2 วันเท่านั้น เพื่อต้องการสมนาคุณให้แก่สมาชิกไทยแฟรนไชส์เซ็นเตอร์และผู้สนใจทั่วไป ที่พลาดโอกาสเมื่อครั้งก่อน

โดยวัตถุประสงค์ของการจัดอบรมฯ ครั้งนี้ เพื่อจะถ่ายทอดการจัดการระบบการบริหารร้านอาหารให้มีประสิทธิภาพ โดยยึดหลัก “กำไรสูงสุด ต้นทุนต่ำสุด” เพื่อสร้างภาพลักษณ์ และตอบสนองความต้องการของลูกค้าในด้านบริการ การวางระบบมาตรฐานในการบริการ รวมถึงเพื่อต้องการให้ผู้สนใจได้เรียนรู้ทักษะและเทคนิคในการบริหารร้านอาหาร เช่น การบริหารบุคลากร การบริการลูกค้า การบริหารยอดขาย การบริหารต้นทุน และงบกำไรขาดทุน

สำหรับหลักสูตร “เคล็ดลับการเป็นผู้จัดการร้านชั้นเทพ” เหมาะกับผู้จัดการร้านอาหาร และผู้จัดการสาขาในธุรกิจบริการ เพื่อจะได้เพิ่มพูนความรู้ในการบริหารจัดการร้านอาหารและธุรกิจบริการ ซึ่งเห็นถึง โครงสร้างการบริหารสาขา การบริหารบุคลากร การบริการลูกค้า การบริหารยอดขาย การบริหารต้นทุน และงบกำไรขาดทุน

การอบรมฯ ครั้งนี้ ผู้ที่สนใจหรือใฝ่ฝันอยากเป็นผู้จัดการร้าน ไม่ควรพลาดด้วยประการทั้งปวง เพราะได้รับเกียรติจากวิทยากรมากด้วยฝีมือชั้นเทพ! อย่าง “คุณรุ่งโรจน์ เจือสนิท” มาเป็นผู้ถ่ายทอดความรู้และประสบการณ์ผู้จัดการร้านชั้นเทพ ซึ่งอดีตผู้จัดการร้านคนแรกของ เคเอฟซี ของประเทศไทย ,ผู้จัดการเขต, ผู้จัดการภาค และผู้อำนวยการฝ่ายปฏิบัติการ บริษัท ยัมเรสเทอรองส์ อินเตอร์เนชั่นแนล (ประเทศไทย) จำกัด เป็นต้น ปัจจุบันเป็นกรรมการบริหาร บริษัท อาร์ทีซี อินเตอร์กรุ๊ป จำกัด และที่ปรึกษาธุรกิจร้านอาหารต่างๆ มากมายหลายแบรนด์ในตลาดเมืองไทย

สำหรับโปรแกรมอบรม มีดังนี้

วันพฤหัสบดีที่ 15 กันยายน 2559 เวลา 12.00-17.00 น. ห้อง 3-0304,0305

12.00-12.50 น. ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมอบรม

12.50-13.00 น. กล่าวต้อนรับ / ผู้ร่วมอบรมแนะนำตัว

13.00-13.05 น. เริ่มบรรยาย แนะนำวิทยากร

13.05-14.45 น. หัวข้ออบรม ปรัชญาพื้นฐานของ “การเป็นผู้จัดการร้านขั้นเทพ”

-บทบาทของการเป็นผู้จัดการร้าน

-การบริหารบุคลากรอย่างมีประสิทธิภาพ

-ระบบการฝึกอบรมแบบมีประสิทธิภาพ

14.45-15.00 น. พักรับประทานของว่าง

15.00-17.00 น. การบริหารลูกค้าให้ประสบผลสำเร็จ

-การวิเคราะห์ ทำเลร้าน

-การบริหารลูกค้าร้องเรียน

วันศุกร์ที่ 16 กันยายน 2559 เวลา 12.00-17.00 น. ห้อง 3-0304,0305

12.00-13.00 น. ลงทะเบียน

13.00-13.10 น. ทักทาย ทบทวนบทเรียน

13.10-14.45 น. การบริหารยอดขายให้มีประสิทธิภาพ

-การวางแผนยอดขายในร้าน/-การบริหารยอดขาย เป็นรายชั่วโมง รายวัน รายเดือน

-ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อยอดขายของร้าน

-การบริหารสินค้าคงเหลือ

-การสั่งซื้อสินค้า/การบริหารสินค้าคงเหลือ

-การตรวจนับสินค้า/การบริหารต้นทุนสินค้า

14.45-15.00 น. พักรับประทานของว่าง

15.00-15.45 น. กิจกรรมworkshop “บทบาทของผู้จัดการร้าน ในการเปิดสาขาใหม่”

15.45-16.45 น. การบริหาร งบกำไรขาดทุนของร้านอาหาร

-โครงสร้าง/ปัจจัยพื้นฐานในการบริหารงบกำไรขาดทุน

-การควบคุมต้นทุนในธุรกิจร้านอาหารและ การคำนวณต้นทุนในธุรกิจร้านอาหาร

16.45-17.00 น. ช่วงถาม-ตอบ / ปิดการสัมมนา

งานนี้ ThaiFranchiseCenter.com ไม่อยากให้คุณพลาดด้วยประการทั้งปวง! ค่าสมัครอบรมคุ้มเกินคุ้ม เพียงแค่ 2 ,500 บาท กับการทำงานอาชีพผู้จัดการร้าน อย่างรอช้า...มาสมัครเรียนกันเลย...

สอบถามเพิ่มเติม ฝ่ายอบรม-สัมมนา โทร 02-896-7330 หรือ Add LINE id : @thaiseminar

ดูรายละเอียดข้อมูลการอบรมฯ เพิ่มเติมได้ที่

<http://www.thaifranchisecenter.com/seminar/show.php?etID=8625>