

광진구 음식점 달인 교육 안내문

(불황시대 음식점 승부, 神의 한수 교육)

세상을 바꾸는 것은 사람이고 사람을 바꾸는 것은 교육이다.
음식업 승부는 맛과, 서비스, 분위기 이다. “ 그 가치를 높이는 과정 ” 에 초대합니다.

손님이 많으세요. 줄서는 분들 계세요. 감동을 외치며 소문내는 분 계시는지요.
바로 그 해답을 드립니다. 5분의 깜짝 스타교수를 모십니다.
고수의 한수, 감동의 한수, 神의 한수를 전수합니다.

- 내 용 -

회차	일시	강의 내용	강사
1	2015.11.11.(수) 14:30~16:30	· 소비환경 변화 대응 현황진단과 대책 · 문제점해소, 경쟁력강화, 매출신화창조 · “신화창조” 매출 성공 실패 사례 연구	변명식 (장안대 교수, 달인대학운영)
2	2015.11.11.(수) 16:30~18:30	· 고객서비스 불평 불만 처리 · 시장 활성화를 위한 고객 마케팅	조원기 (PM유 통컨설팅)
3	2015.11.18.(수) 14:30~16:30	· 음식점 神의 한수 · 고객과 소통 친절을 통한 마케팅력 강화	김경수 (여수자산어보 대표)
4	2015.11.24.(화) 14:30~16:30	· 레시피의 美學 · 맛과 멋의 결합 · 음식점 표준모델 육성	강병남 (혜전대 교수, 한국조리 협회회장)
5	2015.11.25.(수) 14:30~16:30	· 칼라로 승부한다 · 상품, 진열, 내부분위기 변화는 내 몫	김경미 (한양대 교수, 칼라코드 대표)

- 주최·주관 : 소상공인 시장진흥공단(중소기업혁신전략연구원 주최 변명식 원장)
- 교육장소 : 광진구 보건소 보건교육실
- 교육시간 : 회차별 2시간
- 교육비용 : 무료
- 교육인원 : 35명 내외
- 문 의 : (사)중소기업 혁신 전략 연구원 02) 3444-7400