

# アップ 研修

# 現場力

[ 初中級編 ]

## ☑ 現場力を高める。

サービスは本部から現場主導へ。

飲食店を取り巻く環境は大きく変わった。

繁盛店として生き残るための基礎知識

を習得。

### ➡ 目指すスキル

現場力重視の  
店の店長

マーチャン  
ダイザー

ビジュアル  
マーチャン  
ダイザー

スタイリスト

バイヤー

デザイナー

夢・商サポ-ト

<http://yume-akinai.com>

# 現場力 アップ研修 【初中級編】

## 現場力を高める。

サービスは本部から現場主導へ。  
飲食店を取り巻く環境は大きく変わった。  
繁盛店として生き残るための基礎知識  
を習得。

### 現場力重視の店の店長

お客様の要望をくみとり、かつ場当たりのでない対応ができる店長になる基礎知識を身につけます。

### マーチャンダイザー

トレンドや市場の動きから「何が売れるのか」を予測し、売れ筋を作りだす。

### ビジュアルマーチャンダイザー

視覚に訴える販売演出を行う。単なるディスプレイではなく、商品の特徴がひと目で分かるように、その商品に関して訴求したいテーマなどを視覚的に構成・演出し、表現する。

### スタイリスト

店舗のコンセプトに基づいてストーリーを作り、それに従って方向づけをする。

### バイヤー

先のトレンドを読み、店舗のターゲット、地域性などを考慮した上で、どんな商品をいくらで、どれだけ、いつまでに購入するかを決める。

### デザイナー

クリエイティブなデザイン能力を身に付ける。

## 現場力アップ研修 [ 初中級編コース内容 ]

フルサポート 80 万円

単発 18 万円  
(10 冊のテキスト込み)

全 5 回 (半年コース) 6 時間 / 1 回  
(10 名以上の場合はテキスト代 1,575 円かかります)

### 目指す内容

- ・考える現場作り
- ・戦略・戦術の融合した発想

## 時流を学ぶ

ショップ  
ストラテジー

時流から外さない店舗戦略作りを学びます。

- 01 サービスは本部から現場へ
- 02 お客が望むことを先まわりで
- 03 心がプラスになる現場環境づくり
- 04 役者が重要

## 商品作りを学ぶ

メニュー  
コーディネート

繁盛店になれる商品作りを学びます。

- 01 口コミする商品設計
- 02 ターゲットに合った価格設定
- 03 マイナス食材、プラス食材
- 04 忘れられない味、飽きられない味

## 見せ方を学ぶ

ビジュアル  
ストラテジー

戦略的なメニューブック作りを学びます。

- 01 メニューブックの役割
- 02 メニューブックの表紙
- 03 値上げしても売れる方法
- 04 常連にだけ売る裏メニュー

## お客作りを学ぶ

コミュニケーション  
ミックス

効果的な販売促進方法を学びます。

- 01 自分の店に必要なメディアを使い分ける
- 02 店を発見した見込み客をお客に変えるまで
- 03 各メディアの特徴と活用法
- 04 キャッチコピーの重要性

## 空間作りを学ぶ

ショップ  
コーディネート

空間づくりのつぼを学びます。

- 01 盛況感と便利さの微妙な関係
- 02 店の印象を決める 3 要素
- 03 夜に売るための空間づくり
- 04 明るさと音の演出