世界中餐业联合会

世界中餐联发〔2023〕6 号

关于组织“增收利器 热销面点 --2023 餐厅面点研发与市场营销研修班”的通知

各省、自治区、直辖市餐饮主管部门及行业组织，
世界中餐业联合会各会员单位及分支机构，
各餐饮企业、职业院校、名厨大师：

为提升餐饮企业市场竞争能力，满足消费市场新需求，增厚消费场景，提升企业营业额，打造爆款面点产品、特色面食餐厅，培养具有市场观念的餐饮（面点）研发人员，不断提升创新能力，推动面食产业高质量发展，世界中餐业联合会特邀世界 500 强企业、餐饮市场专家、国宴面点大师、全国技术能手、米其林餐厅名厨于 2023 年 3 月在上海组织开展 “增收利器 热销面点--2023 餐厅面点研发与市场营销研修班”，详细安排如下：

一、时间地点

时间：2023 年 3 月 22 日至 24 日（3 月 21 日报到，3 月 24 日下午返程）

地点：金龙鱼大厦（上海市浦东新区博成路 1379 号）

二、组织机构

主办单位：世界中餐业联合会

战略合作：益海嘉里（上海）职业技能培训有限公司

承办单位：世界中餐业联合会面食产业分会

三、培训背景

案例分享一：北京民族饭店“饽饽时光”面点外卖窗口

民族饭店饽饽时光品牌，通过档口模式（约3平米）售卖，打造多款中西高端下午茶，升级时光特色点心，最终在2022年上半年获得了营收收入466万元的好成绩。

案例分享二：有颜又有料-蔡澜港式茶餐厅

在本帮菜、沪式点心的大本营，年轻人们愿意排队等上一两个小时等候品尝。餐厅秉承蔡老先生对美食的热爱，专注原创，从原产地甄选食材，制作环节力争完美，菜品口味自然是毋庸置疑，它的招牌菜--酥皮山楂叉烧包，一年在全国卖出350万只之多，足可见“食客”对其喜爱之情。

案例分享三：老字号新活力，特色面食增人气

近年来一大批老字号企业不断创新，通过特色面食文化产品的打造，不断迸发出新活力，受到越来越多消费者的喜爱。北京全聚德、上海杏花楼、广州陶陶居等老字号面食产品不仅是本地人的最爱，也成为旅游人员必须打卡消费的产品。“全聚德•中轴食礼”用文创思维解锁产品定制。“品京彩”“品中正”“品华琼”三款定制糕点礼盒，采用书简卷轴的方式呈现，将中轴线的对称中和之美融入“古书竹简”理念，礼盒外部画面以烤制、上桌和品尝烤鸭的画面为主线，展现了京城百姓生活、京廷景致和自然人文的美好场景。

四、培训亮点

- ❖ 促进餐饮企业在面点板块单点突破、增收获利。
- ❖ 分享多场景、多主题、多时段面点营销获利方式。
- ❖ 学习开展下午茶业务，提升宴会面点配餐技巧。
- ❖ 传承经典国宴面点和艺术面点制作工艺。
- ❖ 掌握节日节气面食和新国潮中式面点产品设计理念。
- ❖ 名企、名师授课，直面市场需求，切实提升水平。
- ❖ 启迪创新灵感、开发创意思维，学以致用，捕获红利。

五、授课模式

本次研修班授课采用理论讲解、经典企业案例分析与面点制作实操演示相结合的教学模式。

六、讲师阵容



王素明

原京西宾馆厨师长、中式面点高级技师、世界中餐业联合会职业技能竞赛高级国际评委、全国劳动模范、全国技术能手、全军职工先进工作者、全国餐饮业国家一级评委、国家职业技能竞赛裁判员、国家职业技能鉴定高级考评员、国家职业技能鉴定专家委员会面点专家。



陆亚明

“亚洲十大名厨”之一、全国五一劳动奖章荣誉、全国技术能手、享受国务院特殊津贴、国家职业技能竞赛裁判员、上海绿波廊酒楼总经理、上海工匠、上海市劳动模范、中国烹饪大师、中式面点师高级技师、上海市技能大师工作室带头人 。



张桂芳

世界中餐业联合会面食分会秘书长、中国烹饪大师、全国职业教学名师、全国职业教育优秀教师、全国餐饮业裁判员、国家一级评委、上海商贸旅游学校正高级讲师、上海市“张桂芳烹饪名师培育”工作室主持人、上海市人社局“首席技师”工作室主持人、参加全国中职校教师组“中式面点”项目技能大赛荣获一等奖、全国中职校学生“中式面点”项目技能大赛优秀指导教师。



张虎

世界中餐业联合会面食分会副秘书长、中式面点高级技师、世界中餐业联合会中式面点国际评委、北京市技能大师工作室中式面点首席技师、北京市职业技能鉴定中式面点高级考评员、西式面点高级考评员、2023 东方卫视春节晚会特邀面点大师。



王玉刚

上海传道餐饮定位咨询创始人、中国营销第一人叶茂中大弟子、美团大众点评签约专家讲师

全国 100+餐饮连锁品牌策划人师出中国营销第一人叶茂中，从业品牌营销策划十五年，曾服务赶集网、乌江榨菜、滋源洗发水、易站便利店等十余行业。以多行业战略制定、品牌升级经验深度垂直餐饮业多年，助力传统餐企打赢品牌定位升级战。

七、研修对象

餐饮企业负责人、出品总监、研发总监、运营总监、厨师长、面点师、职业院校教师等均可报名参加。

八、课程内容

课程主题	授课老师	主要内容
传统餐饮如何品牌倍增	王玉刚	1.新消费群体带来新市场需求;2.新的餐饮模式定位案例分析;3.餐饮新品牌营销如何更有效;4.传统品牌如何品牌升级迭代。
中式面点传承与创新	张虎	1.中式面点概述、流派与特点；2.中国传统节日（春节、元宵节、清明节、中秋节、端午节）主题面点设计与制作分享；3.二十四节气面点研发理念；4.技艺展示：天鹅酥制作、开心果制作。
宴会点心、下午茶设计的理念	陆亚明	1.宴会点心和一般点心的设计区别；2.宴会点心的几种类型；3.宴会点心的设计理念；4.茶点的几种类型；5.茶点的设计理念 6.主题茶点鉴赏。
经典国宴面点制作工艺	王素明	经典国宴面点：1.金牌珍珠馓；2.国宴大油条；3.老北京糖油饼；4.国宴大红枣；5.沧州小枣；6.金秋柿子；7.迷你南瓜；8 金钱元宝的制作工艺。
新国潮中式面点产品研发	张桂芳	1.传统中式点心在现代餐饮市场上的演变；2.传统中式点心和新中式点心制作工艺差异性；3.地方风味点心与新中式点心怎样有机相结合；4.新中式点心怎样批量生产成预制点心；5.预制点心对原料的要求；6.中式点心发展趋势。

九、研修费用

研修费用请电询。

费用包括：研修期间的培训费用、培训午餐费用、证书费用等。往返交通、住宿费用自理。

十、报名咨询

世界中餐业联合会教育培训部

联 系 人：赵丽君　王朝辉　贾晓楠　梁硕

联系电话：010-66094176　66094171

15801018786　13810025801　13488812581

联系邮箱：wfccipxb@163.com

十一、汇款账号

户　名：世界中餐业联合会

开户行：工商银行北京市长安支行

账　号：0200003309014418457

（汇款时备注：研修费）

附件：增收利器 热销面点--2023 餐厅面点研发与市场营销研修班报名表

世界中餐业联合会

2023 年 2 月 23 日

附件：

增收利器 热销面点

--2023 餐厅面点研发与市场营销研修班报名表

会员□　　非会员□

报名单位					
单位地址					
姓名		职务		民族	
手机		微信		身份证号	
姓名		职务		民族	
手机		微信		身份证号	
姓名		职务		民族	
手机		微信		身份证号	

备注：请于 3 月 10 日之前将报名信息回传我会教育培训部。

联 系 人：赵丽君 王朝辉 贾晓楠

联系电话：010-66094176、66094171

联系邮箱：wfccipxb@163.com