



2018天下雜誌 Master Class大師工作坊

ANDRÉ CHIANG

破局而出

江振誠打造頂尖品牌的致勝攻略

天下雜誌

江振誠 ANDRÉ CHIANG

橫跨米其林50大及百大名廚榜的唯一華人

- 台灣首位米其林主廚榮耀
- 亞洲50大最佳餐廳獎項-終身成就獎得主
- 《時代》雜誌2度評選為「印度洋上最偉大的廚師」
- 獲選「全球最佳名廚TOP14」
- 《Elite Traveler》全球15個最具影響力的廚師
- 《The Peak magazine》30位改變新加坡的人物之一
- 七家餐廳在法國、新加坡、臺灣、成都無一重複概念，卻都能創造不同的商業模式。





My name is André, I am from Taiwan.

江振誠

超越疆界 橫跨東西

世界舞台沒有捷徑
無懼、專注、團隊

精密的營運計畫

江振誠

“
每一個成功的商業模式都不是神來一筆
他必須經過很精密的計算
並且試著找出盲點

江振誠



我不是教做菜，
而是頂尖的世界格局

用世界的眼光，
重新思考自己的定位

江振誠30年國際經歷淬鍊
他征服世界的經營心法
屬於華人的成功方程式
成功背後的各種實戰攻略
即將一一拆解



從名廚到成功的餐廳經營者
不需要料理或品牌，
更需要整合跨領域的全面運營心法



全方位經營致勝攻略



打造品牌定位與價值

江振誠



我們在建立的不是一個品牌
而是一個信賴的關係
是真正的value

江振誠

這不只是一堂課， 而是一個分享成功經驗的社群

1. 七小時 工作坊

六大主題
實戰心法解密
國際頂尖與談貴賓
•
滿滿一天顛覆思維
的新創見

2. 特製餐點 手作禮

工作坊當日限定
江振誠精心準備
•
米其林級餐點
親手製作神秘
禮物

3. 一對一 交流

學員獨享
江主廚直接互動
•
擁有近身指導
提問與解惑機會

4. 頂尖菁 英社群

跨產業交流
網路專屬社團
不定期實體聚會
•
江振誠親自參與

無可取代的唯一機會

世界級的百變經營者，與你共享打造頂尖品牌的全方位策略

Learn from the Best

江振誠橫跨米其林、世界50大及全球百大名廚榜的榮耀
第一位站上巔峰的華人主廚，無私傳授他全方位經營的致勝要訣
將與國際頂尖與談貴賓一起拆解打造頂尖品牌的心法

Cross industry Community

將打造一個江振誠及學員限定的O2O交流、分享成功經驗平台
整合台灣在地產業鏈上下游、及跨產業人才，形成良性生態圈
社群成員將有與江振誠緊密互動，近身學習

Exclusive and Extraordinary

成功，只屬於不凡的少數人
活動報名結束後將不再開放加入，社群成員均為具有未來視野、
全球格局的領袖人才，將共同啟發不斷成功的新動能

全方位經營戰略思考

無論任何產業，除了專注外還需要懂得如何經營、瞭解市場、找出適合自己的定位，創造一個被需要的服務。

江振誠如何找出不同國家、場域、消費者的需求，持續成功的經營心法？



打造品牌與定位

解讀世界趨勢、服務創新的關鍵
品牌的價值來自於被需要，如何創造品牌溫度
· 在服務中塑造客戶信任與超值體驗？

創意與美學

他怎麼發想創意？
創意、美學、顧客心理學三者間如何融合，創造獨特的風格？
江振誠創意與美學的思考之道、破局轉型的新準則，首度揭密！

啟發正能量的哲學

面對變局，不可缺少的致勝心法！
江振誠如何讓自己不受外界影響，永保顛峰狀態的正面能量？
他從未在書中揭露的挑戰、將在活動中首次分享！

精密的營運計畫

首度分享江振誠獨創營運表格與SOP，看懂每個項目的關鍵
如何嚴控成本顧客仍覺物超所值？挑選合作對象與地點有什麼條件？如何設計流程讓各項服務無縫接軌？

團隊與人才

從未公開的團隊訓練密技！
如何挑選合適人才，打造擁有國際視野的菁英團隊？
如何激勵員工、讓團隊表現超水準？

打造高度市場價值品牌

- 深化品牌定位，嘗試業態創新
- 營運管理強化，同步成本管控
- 洞察市場需求，打造獨一無二



重磅回歸 天下大師工作坊

10/24 . 台北 晶華酒店

10/26 . 台中 金典酒店

10/30 . 台南 晶英酒店

(9:00-16:30 8:00開放入場)

特別
權益價

50,000/2席
(定價600,000/2席)

專屬
優惠價

25,000/席
(定價30,000/席)