

<<餐饮店管理工具箱>>

图书基本信息

书名：<<餐饮店管理工具箱>>

13位ISBN编号：9787111358527

10位ISBN编号：711135852X

出版时间：2012-1

出版时间：机械工业出版社

作者：黄礼中，阎晓文 编著

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<餐饮店管理工具箱>>

内容概要

餐饮行业是一个既传统又年轻的行业，随着大量资本进入餐饮市场，门槛低的时代一去不复返，优秀管理、经营理念、优化的管控流程对未来的餐饮店经营至关重要。

本书为餐饮店经营者、管理者、从业人员量身定做，系统、完整地列出了餐饮店运营管理各个环节的制度、标准、流程、规范，可拿来即用。

既可以作为管理者的案头必备手册，又可以作为餐饮业员工们提升自身素质的指导用书；既可以满足餐饮爱好者的研读需要，又可以作为餐饮企业培训的实用教材。

<<餐饮店管理工具箱>>

书籍目录

前言

第一篇 餐饮店岗位篇

第一章 餐饮店的岗位设置与职责

餐饮店组织结构图

前厅人员岗位说明、工作流程、标准

前厅经理

前厅主管

前厅迎宾员

前厅传菜员/撤台员

前厅服务员/训导员

前厅酒水员

前厅保洁员

保安、礼宾

行政人事文员

后厨人员岗位说明、工作流程、标准

厨师长

厨房主管

炒锅厨师

蒸灶主管

蒸灶厨师

凉菜主管

凉菜厨师

面点主管

面点师

砧板主管

砧板员

厨房打荷

肉类粗加工

肉类细加工

海产粗加工

海产细加工

蔬菜粗加工

蔬菜细加工

厨房洗碗工

厨房水产养护

勤杂工

第二章 综合办公室部分岗位说明书

后勤保障部

员餐岗位

宿管员

库管员

临时采购岗位

工程维修岗位

布草管理岗位

公关销售岗位

<<餐饮店管理工具箱>>

财务部

总账会计岗位

成本会计日审岗位

收银员岗位

出纳岗位

.....

第二篇 工作程序、管理制度篇

第三篇 人员管理篇

第四篇 餐饮店市场拓展篇

章节摘录

版权页：插图：“特许经营”一词译自英文“Franchising”，是指通过签订合同，特许人将有权授予他人使用的商标、商号、经营模式等经营资源，授予被特许人使用；被特许人按照合同约定在统一经营体系下从事经营活动，并向特许人支付特许经营费。

特许人可以按照合同约定，将特许经营权直接授予被特许人，被特许人投资设立特许经营网点，开展经营活动，但不得再次转授特许经营权；特许人也可将一定区域内的独家特许经营权授予被特许人，该被特许人可以将特许经营权再授予其他申请人，也可以在该区域内设立自己的特许经营网点。

特许人（Franchiser）特许人也称盟主或特许总部，是指将特许权授予出去的主体，即在特许经营活动中，将自己所拥有的商标、商号、产品、专利和专有技术、经营模式及其他营业标志授予被特许人使用的企业单位，通常为法人。

合格的特许人应具备以下几个条件：（1）依法设立的企业或者其他经济组织。

（2）拥有有权许可他人使用的商标、商号和经营模式等经营资源。

（3）具备向被特许人提供长期经营指导和培训服务的能力。

（4）在中国境内拥有至少两家经营一年以上的直营店或者由其子公司、控股公司建立的直营店。

（5）需特许人提供货物供应的特许经营，特许人应当具有稳定的、能够保证品质的货物供应系统，并能提供相关的服务。

<<餐饮店管理工具箱>>

编辑推荐

《餐饮店管理工具箱》包括餐饮店从选店、筹备到生产、运营，从人力资源到财务管理，从后勤保障到物流配送，从连锁餐饮管控流程到管理中心管理艺术都有涉猎，对上百个岗位都做了详尽的工作描述，是从事餐饮行业不可多得的实操工具。

既可以作为管理者的指导工具，又可以作为从事餐饮业的员工们提升自身素质的阶梯；既可以满足餐饮爱好者的研读需要，又可以作为餐饮企业培训员工的实用教材。

最实用的餐饮店管理工具，打造高绩效企业的最佳指南。

<<餐饮店管理工具箱>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>