

<<餐饮企业规范化管理全书>>

图书基本信息

书名：<<餐饮企业规范化管理全书>>

13位ISBN编号：9787121048241

10位ISBN编号：7121048248

出版时间：2007-8

出版时间：电子工业

作者：赵涛 编

页数：694

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>

<<餐饮企业规范化管理全书>>

内容概要

本书以管理理论为引入点，重点以管理制度、工作规范、防伪职责和表格等实用工具的形式，全面而具体地介绍了餐饮企业规范化管理要点。

全书分为餐饮概论、包括前期经营规划、厨房管理、服务现场管理、原料采购管理、菜单设计管理、营销管理、质量控制管理、成本控制管理等几大板块，全方位展示了餐饮企业实施规范化管理的各个方面与细节。

本书的突出特点是：内容详实、全面、具体、易于操作、实用性强，是餐饮业从业人员及管理人员案头必备的参考工具书。

<<餐饮企业规范化管理全书>>

书籍目录

第一篇 现代餐饮概论 第一章 餐饮业规范化管理概述 第二章 餐饮业的现状与发展趋势第二篇 现代餐饮店前期经营规划管理 第三章 餐饮店市场定位与规划管理 第四章 餐饮店店址选择与规划 第五章 餐饮店硬件设备规划管理 第六章 餐饮店前期运作中的资金管理 第七章 餐饮店前期运作中的市场形象管理 第八章 餐饮店开业准备管理第三篇 现代餐饮店厨房管理 第九章 餐饮店厨房规划管理 第十章 中餐厨房作业细节管理 第十一章 西餐厨房作业细节管理 第十二章 餐饮店厨房生产制作规范 第十三章 餐饮店厨房原料管理规范 第十四章 餐饮店厨房卫生、安全管理规范 第十五章 餐饮店厨房规范化管理制度与表格第四篇 现代餐饮店服务现场管理 第十六章 餐饮业服务管理基础 第十七章 餐饮服务现场相关专业基础知识 第十八章 餐饮店服务人员礼仪礼貌规范 第十九章 餐饮店基本服务技能与规范 第二十章 餐饮服务现场卫生、安全管理规范 第二十一章 餐饮店服务现场管理制度与表格第五篇 现代餐饮店原料采购管理 第二十二章 餐饮店原料采购管理基础 第二十三章 餐饮店采购部门的组织与管理 第二十四章 餐饮采购实务与操作规范 第二十五章 餐饮店原料验收与仓储管理规范 第二十六章 餐饮店采购规范化管理制度与表格第六篇 现代餐饮店菜单设计与管理 第二十七章 餐饮店菜单管理基础 第二十八章 菜单设计的基础知识 第二十九章 菜单制作规范 第三十章 各种菜单的设计规范第七篇 现代餐饮店营销管理 第三十一章 餐饮店营销管理基础 第三十二章 餐饮业顾客管理 第三十三章 餐饮营销管理 第三十四章 点菜员促销管理 第三十五章 餐饮店营销管理制度与表格第八篇 现代餐饮质量控制管理 第三十六章 餐饮产品质量概论 第三十七章 餐饮食品质量控制操作规范第九篇 现代餐饮成本控制管理 第三十九章 餐饮成本控制概论 第四十章 餐饮成本控制实务与操作规范(一) 第四十一章 餐饮成本控制实务与操作规范(二)第十篇 现代餐饮店宴会管理 第四十二章 餐饮店宴会管理基础 第四十三章 餐饮店宴会台面设计管理规范 第四十四章 餐饮店宴会菜品设计管理 第四十五章 餐饮店宴会酒水设计管理 第四十六章 餐饮店宴会服务规范第十一篇 现代餐饮店内部职能管理 第四十七章 餐饮店人力资源管理 第四十八章 餐饮店人力资源管理制度与表格 第四十九章 餐饮店财务管理规范 第五十章 餐饮店财务管理制度与表格 第五十一章 餐饮店信息化管理规范 第五十二章 餐饮店领导艺术

<<餐饮企业规范化管理全书>>

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>