

<<现代饭店职业经理人教程>>

图书基本信息

书名：<<现代饭店职业经理人教程>>

13位ISBN编号：9787122105981

10位ISBN编号：7122105989

出版时间：2011-4

出版时间：化学工业出版社

作者：王丽 编

页数：221

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>

<<现代饭店职业经理人教程>>

内容概要

本书立足于现代饭店管理的核心问题和饭店职业经理人必备的职业素养,以能力培养为导向,基于整体视角优化饭店营销、人力资源、财务、后勤保障各环节的管理,强调产品与服务创新,促使饭店管理者在掌握现代管理理论的基础上,提高资本运营能力,提高饭店竞争优势。

本书面向应用型本科旅游管理类相关专业学生,兼顾高职高专的发展方向和旅游企业中的高级管理人员的培训。

读者对象:本书面向应用型本科旅游管理类相关专业学生,兼顾高职高专的发展方向和旅游企业中的高级管理人员的培训。

一级分类:教材
二级分类:本科教材
三级分类:旅游

<<现代饭店职业经理人教程>>

书籍目录

上篇 知识篇

- 1 现代饭店业发展的大趋势
 - 1.1 饭店业概述——关于饭店的基本知识
 - 1.1.1 饭店的定义
 - 1.1.2 饭店的类别
 - 1.1.3 了解饭店等级制度
 - 1.2 饭店业的发展与未来
 - 1.2.1 国际饭店业的发展
 - 1.2.2 中国饭店业的发展与未来
 - 1.3 现代饭店业热点研究介绍
 - 1.3.1 经济型饭店
 - 1.3.2 绿色饭店
 - 1.3.3 饭店企业文化
- (复习思考题)
- 2 管理理论在饭店中的应用
 - 2.1 古典管理理论阶段
 - 2.1.1 饭店标准化的源头：科学管理理论
 - 2.1.2 饭店管理的基础：一般管理理论
 - 2.2 现代管理理论阶段
 - 2.2.1 “以人为尊”理念的导入：人际关系理论
 - 2.2.2 适用的才是合理的：需求层次理论
 - 2.2.3 “人之初，性本善”？
- : 人性假设理论
- 2.3 当代管理理论阶段
 - 2.3.1 当今世界唯一不变的就是变化：竞争战略
 - 2.3.2 业务流程的变革：企业再造
 - 2.3.3 “活到老，学到老”：学习型组织
- (复习思考题)

中篇 技能篇

- 3 工作程序导向的饭店业务管理
 - 3.1 饭店前厅管理
 - 3.1.1 前厅管理概述
 - 3.1.2 前厅业务管理
 - 3.1.3 前厅服务管理
 - 3.2 饭店客房管理
 - 3.2.1 客房管理概述
 - 3.2.2 清洁业务管理
 - 3.2.3 客房服务管理
 - 3.3 饭店餐饮管理
 - 3.3.1 餐饮管理概述
 - 3.3.2 餐饮生产管理
 - 3.3.3 餐饮服务管理
- (复习思考题)
- 4 市场导向的饭店市场营销
 - 4.1 初步了解饭店市场营销

<<现代饭店职业经理人教程>>

4.1.1 饭店市场营销的内涵

4.1.2 饭店营销的特点

4.2 饭店营销的内容

4.2.1 市场调研

4.2.2 市场细分

4.2.3 目标市场选择

4.2.4 市场定位

4.3 饭店营销怎么做

4.3.1 饭店市场营销组合

4.3.2 产品营销策略

4.3.3 价格营销策略

4.3.4 营销渠道策略

4.3.5 促销策略

4.4 饭店营销新趋势

4.4.1 网络营销

4.4.2 体验营销

(复习思考题)

5 以人为本的饭店人力资源管理

5.1 饭店人力资源管理概述

5.1.1 现代饭店人力资源管理与传统人事管理的区别

5.1.2 饭店人力资源管理的概念及内涵

5.2 员工招聘

5.2.1 招聘准备

5.2.2 饭店人力资源招聘的途径

5.2.3 面试与测试

5.2.4 饭店招聘用人的标准

5.3 饭店培训

5.3.1 饭店员工培训的内涵

.....

下篇 素养篇

参考文献

<<现代饭店职业经理人教程>>

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>