

<<餐饮服务与管理实务>>

图书基本信息

书名：<<餐饮服务与管理实务>>

13位ISBN编号：9787300082455

10位ISBN编号：7300082459

出版时间：2007-8

出版时间：中国人民大学

作者：沈建龙

页数：343

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>

<<餐饮服务与管理实务>>

内容概要

本教材结合了餐饮企业的各个经营环节和管理实际，具有很强的可操作性，而且内容详实、要点突出。

另外，《餐饮服务与管理实务（第2版）》在编写过程中吸收了大量的国内外餐饮企业管理的先进经验，反映了餐饮业实践和研究的新成果。

因此，本书既可作为高职高专旅游管理或饭店管理专业学生的教材，也可作为餐饮企业及饭店餐饮部管理人员的培养教材或自学用书。

<<餐饮服务与管理实务>>

书籍目录

第一章 概述第一节 餐饮概述第二节 餐饮企业的组织机构和主要职能第三节 餐饮从业人员的素质要求第四节 餐饮业的发展趋势第二章 餐厅服务技能第一节 托盘操作第二节 摆台第三节 餐巾折花第四节 酒水服务第五节 菜肴服务第六节 撤换餐用具第三章 餐厅服务艺术第一节 餐厅概述第二节 中餐厅服务第三节 西餐厅服务第四节 自助餐服务第四章 餐厅管理第一节 餐饮服务质量管理第二节 餐厅人力资源管理第三节 餐厅设备用品管理第五章 宴会管理第一节 宴会概述第二节 宴会服务与管理第六章 酒吧服务及酒水知识第一节 酒吧概述第二节 酒吧服务第三节 酒水知识第七章 菜单管理第一节 菜单设计与制作第二节 菜单定价第八章 餐饮原料管理第一节 餐饮原料的采购管理第二节 餐饮原料验收管理第三节 餐饮原料的库存管理第九章 厨房管理第一节 厨房概述第二节 厨房的设计与布局第三节 厨房业务管理第十章 餐饮业的营销第一节 餐饮市场消费需求第二节 餐饮营销观念第三节 餐饮营销策略第十一章 餐饮成本费用控制第一节 餐饮成本控制第二节 餐饮费用控制

<<餐饮服务与管理实务>>

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>