

<<餐饮管理>>

图书基本信息

书名：<<餐饮管理>>

13位ISBN编号：9787310014651

10位ISBN编号：7310014650

出版时间：2004-2

出版时间：南开大学出版社

作者：黄文波

页数：346

字数：319000

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>

<<餐饮管理>>

内容概要

第二版的《餐饮管理》考虑到当前经济、技术和社会的变化以及管理理论的发展，对大部分章节的内容进行了补充和修改。

与第一版相比，新版的《餐饮管理》有以下特点：1 与社会和经济的发展保持同步。

新版删去了第一章中与现代餐饮管理技能不相关的一些内容，发国内外餐饮业的历史演变。

增加了更加现实的餐饮业发展规模和GDP中的构成，使读者很容易意识到餐饮业在国民经济中的作用和做好餐饮管理的重要意义。

在第三章的经营理念 and 第四章的菜单计划中，增加了非典与饮食习惯的思考等内容，倡导科学、文明的饮食文化。

2 突出了新技术的应用。

在第九章的餐饮服务内容中，增加了服务过程中计算机应用方面的内容。

3 实用性得到了进一步加强。

在第二章增加了餐厅岗位职责和工作细则的样例，在第九章中，增加了服务技巧方面的内容，同时对宴会组织和管理的內容进行了彻底的修改，使之更新，更具有可操作性。

4 引进了新的管理理论和经营理念。

内部营销、员工满意和服务利润链是比较新的理论，在第二章的餐饮组织中专门增加了创造满意的员工一节。

5 对案例进行了重新整理。

除个别章保卵巢来较好的案例，对大部分章后的案例进行了重新选择，使案例更符合该章内容，更具有可读性。

<<餐饮管理>>

书籍目录

第一章 餐饮概述 第一节 餐饮业的发展概况 第二节 餐饮业的构成 第三节 餐厅的分类 第四节 餐饮经营的特点 复习思考题 案例分析 从成功到失败 案例思考题第二章 餐饮组织结构设计 第一节 餐饮组织的内部分工及岗位职责 第二节 工作任务与工作细则 第三节 饭店餐饮员工的配备 第四节 创造满意的员工 复习思考题 案例分析 艾米冰淇淋店 案例思考题第三章 餐饮经营理念 第一节 餐饮经营的观念 第二节 经营组合 第三节 餐饮经营方式的更新 第四节 餐饮品牌与餐厅命名 复习思考题 案例分析 与龙共舞, 实施品牌战略 案例思考题第四章 菜单计划 第一节 菜单的重要性 第二节 菜单的种类 第三节 菜单设计的依据 第四节 菜单工程——ME分析法 第五节 菜单的设计与制作 复习思考题 案例分析 丝绸之路主题宴会的启示 案例思考题第五章 食品原料的采购与验收管理 第一节 食品原料的采购管理 第二节 食品原料的验收管理 复习思考题 案例分析 哥伦比亚饭店的采购备忘录 案例思考题第六章 食品原料储存与发放管理 第一节 食品原料的储存要求 第二节 食品原料的发放与存货控制 复习思考题 案例分析 世界领先的食品储运分发公司 案例思考题第七章 厨房业务与生产管理 第一节 厨房环境设计与布局 第二节 厨房业务组织管理 第三节 厨房设备及用具 第四节 菜品试验 第五节 厨房生产控制 复习思考题 案例分析 克罗克与炸薯条 案例思考题第八章 餐饮销售管理第九章 餐饮服务与宴会管理第十章 餐饮成本核算与控制第十一章 餐饮促销参考文献

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>