

<<餐饮企业经营与管理>>

图书基本信息

书名：<<餐饮企业经营与管理>>

13位ISBN编号：9787504457714

10位ISBN编号：750445771X

出版时间：2007-2

出版时间：中国商业出版社

作者：林刚 编

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>

<<餐饮企业经营与管理>>

内容概要

本书是为高等院校饭店（酒店）管理、旅游管理、烹饪等专业本、专科编写的教材，也可为同层次成人教育、函授、自考及高等职业技术学院和本行业管理人员培训用教材。

本书从餐饮业的一般概况入手，分析了餐饮企业经营与管理工作中涉及到的各个环节，并建议性地提出具体的操作方法。

我们希望通过本书的编写，与广大同行共同关注餐饮企业的点点滴滴，为有意于了解餐饮行业的业外人士搭建一个窗口，为有志于餐饮企业经营的各界人士铺设一座桥梁。

<<餐饮企业经营与管理>>

书籍目录

编审说明前言第一章 餐饮业概述 第一节 餐饮业概况 第二节 餐饮企业类型与基本特征第二章 餐饮企业筹备与策划 第一节 餐饮投资环境分析与决策 第二节 经营场所的设计与装饰 第三节 餐饮企业开业筹备第三章 组织与人力资源管理 第一节 组织结构的建立 第二节 人员配备与招聘 第三节 薪酬管理与绩效评估 第四节 员工培训第四章 现代厨房管理 第一节 厨房的规划与布局 第二节 厨房的生产控制第五章 餐饮原料管理 第一节 原料采购管理 第二节 原料进货验收管理 第三节 原料储存管理 第四节 原料发放管理第六章 设施、设备管理 第一节 概述 第二节 设施、设备配备管理第七章 餐饮成本核算与控制 第一节 餐饮成本费用构成和成本分类 第二节 餐饮成本核算 第三节 餐饮成本分析与控制第八章 餐饮产品开发与管理 第一节 餐饮产品概述 第二节 菜单的策划与管理 第三节 餐饮产品定价策略及方法 第四节 餐饮产品的创新与管理 第五节 餐饮产品生产技术创新与管理第九章 餐饮企业营销管理 第一节 餐饮营销理念 第二节 餐饮目标市场与市场定位 第三节 餐饮营销计划与营销组合 第四节 顾客关系营销 第五节 餐饮促销第十章 宴会与美食节管理 第一节 宴会的组织与管理 第二节 美食节筹划与管理第十一章 餐饮企业服务与质量管理第十二章 餐饮企业公关与危机管理主要参考书目

<<餐饮企业经营与管理>>

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>