

<<餐馆管人36招>>

图书基本信息

书名：<<餐馆管人36招>>

13位ISBN编号：9787504721853

10位ISBN编号：7504721859

出版时间：2006-8

出版时间：中国物资出版社

作者：曾郁娟主编

页数：302

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>

<<餐馆管人36招>>

内容概要

一套专为餐馆酒楼老板、各级主管和从业人员策划的前瞻性、实用性和专业性丛书，每一本都能提供新观念、新方法和新技能，激发餐饮业人士的创意和灵感，协助餐饮业人士成功与成长。想要创造最佳业绩，不可不读！

《唯高餐饮经典书库》是中国内地迄今为止面向餐饮业人士最早的、规模较大的、最系统和最实用的一套专业图书，在一定时期内填补着中国餐饮业经营管理图书的许多空白。

《唯高餐饮经典书库》将世界先进的餐饮业经营管理理念和经验引进到中国，并紧密结合中国餐饮企业的实际需要，在保证专业性的基础上，同时具有极强的实践性。

《唯高餐饮经典书库》读者近百万人，众多餐饮企业把它选作自己的内部培训教材，它对中国一代餐饮企业经营管理人才的成长已经作出并继续作出功不可没的贡献。

<<餐馆管人36招>>

书籍目录

餐馆理智使用人才9招第1招：识人后用餐馆如何找到优秀的人才寻找适合餐馆的优秀人才寻找餐饮人才的标准识别企业人才七法优秀员工的条件如何雇用满意的员工管理者在与应聘者面谈、测试时要注意几点第2招：用人适己餐馆如何聘用适合自己心意的人管理者先要了解自己只有忠诚是不够的能与忠诚的取舍不要迷信专家不胜任的员工会浪费资源培养为我所用的人才老板要懂得调兵遣将第3招：能人大用餐馆如何善用本事高强的人高质人才发展对策发挥各人特长发挥有成就欲者的才能驾驭业务高手赢得关键人物的合作加强各部门的协调第4招：因材施教餐馆如何根据员工的特点用人用人应用其所长避其所短的用人术根据兴趣和气质用人第5招：因事而用餐馆如何挑选各类管理人员如何选择企业经理人如何选择企业厨师如何选用餐饮推销员如何选用采购人员如何选用公关人才各类人员的素质特征第6招：俗人好用餐馆如何善用竞争力差的人如何任用勤奋但效率低的人如何善用循规蹈矩者不要舍近求远从一般人中发掘人才餐饮业用人的误区第7招：闲人少用餐馆用人如何避免人浮于事让员工发挥最大效益不要因人设事巧妙的餐馆用人术企业冗员的形成精兵政策的组织结构第8招：疑人可用餐馆如何任用有不良记录的人有开明的管理者，才有出色的下属鼓励下属“犯错”利用有靠山的员工一次不忠，百次不用不拘一格提拔人才第9招：奸人不用餐馆如何避免误用小人亲贤臣、远小人权力欲强者不可重用如何对付“捣蛋鬼”老实人与奸巧人的九大特点不能重用的十八种人餐馆智慧管理人才9招餐馆情感管理员工9招餐馆留住人才9招

<<餐馆管人36招>>

章节摘录

餐饮理智使用人才9招： 第1招：识人后用餐饮如何找到优秀的人才： 寻找适合餐馆的优秀人才： 在餐饮市场激烈的竞争中，餐饮管理者自身素质的高低和管理能力的大小，是关系到企业能否生存并取得成功的关键。

因此，要经营一家成功的餐饮店，关键是如何寻找优秀的人才。

有一个关于武大郎的故事：身材矮小的武大郎经营一家饭店，广纳人才，唯一的条件是不能比自己高。

于是，武大郎饭店中的服务人员都是侏儒，这就是讽刺人心胸狭窄的“武大郎饭店”。

以现代的广告学、行销学观点，武大郎的创意不错。

国外就有侏儒饭店，服务人员一律是小矮人，籍此满足人们的好奇心，以达到招揽生意，高朋满座的目的。

餐馆招人如果只是要求身高，问题并不严重。

但如果管理者的心胸狭窄：“我是管理者，员工怎么能比我强？”

企业就岌岌可危了！

如果餐饮管理者鼓励员工努力学习、努力工作，鼓励他们设身处地为企业着想，不怕员工超越自己——能容人才能识人，员工才能为企业出谋划策。

曾国藩自己带兵打仗，屡战屡败，可他知人善用，后来战功赫赫，最终权倾朝野。

由此可见，餐饮管理者的识人功夫关系着企业能否不断发展和前进。

寻找餐饮人才的标准： 1. 职业总经理： （1）应有大学或大专以上学历。

从事餐饮行业5年以上；主要管理工作4年以上；对餐饮业有极大热情。

（2）熟悉餐饮企业各项管理规章制度。

擅长人事管理，营销策划，具有全局运作掌控能力，擅长交际。

独当一面，独立完成店内的日常经营管理。

.....

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>