

<<餐饮管理核心技能及训练>>

图书基本信息

书名：<<餐饮管理核心技能及训练>>

13位ISBN编号：9787538143768

10位ISBN编号：7538143769

出版时间：2005-5

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：陈觉

页数：215

字数：180000

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>

<<餐饮管理核心技能及训练>>

内容概要

十年树木，百年树人。

一句古语道出了人才培养的艰难，也道出了人才的稀缺性。

这一点也正反映了目前中国餐饮界所面临的困境。

行业整体素质不高一直是中国餐饮业的老大难问题，但这多少被近20年来餐饮业的飞速发展所掩盖。

而入世之后，中国餐饮业面临前所未有的世界各个餐饮巨头的强有力的挑战，这一部题就日益凸显出来，全面提升从业人员素质也就成为了当前中国餐饮业必须完成的首要任务。

职业教育和培训是提高人员素质的重要途径，但考虑到餐饮工作时间的长年性和繁杂性，个人的自主研修可能更加具有可行性。

本书就是为方便个人的自主研修而编成的一本指导性小册子，包涵了对餐饮管理核心能力的具体阐释和培养发展这些技能的方法，并提供了辅助研习的案例和自测题及答案。

本书也可作为餐饮企业开展管理层培训的教材。

<<餐饮管理核心技能及训练>>

作者简介

陈觉，男，1971年生，湖南省南县人。

浙江工商大学旅游学院副教授。

美国S大学MBA，企业管理在职博士，杭州餐旅研究与创作中心主任。

目前已发表20余篇学术论文，出版专著《服务产品设计》，主持编写了餐饮经营管理系列丛书《餐饮管理经典案例及点评》、《餐饮营销经典例及点评》和《餐饮服务要点及案例评析》，并在台湾出版了论著《餐饮管理理论与个案》和《服务产品设计》。

<<餐饮管理核心技能及训练>>

书籍目录

第1章 对餐饮行业与产品的认识 第一节 服务业与餐饮业 第二节 餐饮产业 自我训练题 案例与思考第2章 餐饮管理者的角色与素质 第一节 餐饮管理者的角色 第二节 餐饮管理者的素质要求 第三节 餐饮管理技能的训练 自我训练题 案例与思考第3章 数字管理技能 第一节 数字与餐饮管理 第二节 餐饮管理三大基本数字报表解读 第三节 销售计划的制定与销售收入控制 第四节 成本费用的分析与控制 第五节 原材料成本的定量控制 自我训练题 案例与思考第4章 人力资源管理技能 第一节 人力资源开发与餐饮管理 第二节 制定工作手册的技巧 第三节 人力的调配与评估技巧 第四节 在职培训 自我训练题 案例与思考第5章 领导力及训练 第一节 领导的本质 第二节 领导与激励 第三节 领导与威严 第四节 领导与授权 自我训练题 案例与思考第6章 顾客管理与销售技能 第一节 全面了解顾客 第二节 待客之道 第三节 全面有效的促销方法 自我训练题 案例与思考部分训练题答案后记参考书目研究机构简介

<<餐饮管理核心技能及训练>>

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>