

<<餐饮实用制度与表格大全>>

图书基本信息

书名：<<餐饮实用制度与表格大全>>

13位ISBN编号：9787545416664

10位ISBN编号：754541666X

出版时间：2013-1

出版时间：邹金宏 广东省出版集团,广东经济出版社 (2013-01出版)

作者：邹金宏

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>

<<餐饮实用制度与表格大全>>

内容概要

本书共分为十三章，主要内容包括：制度为王——认识餐饮制度；餐饮企业核心文化制度；餐饮业常见岗位职责等。

<<餐饮实用制度与表格大全>>

书籍目录

我们能够创建什么样的制度第一章制度为王——认识餐饮制度一、制度的含义和人类最好的制度二、餐饮企业制度的意义三、餐饮业制度化管的作用四、老板为什么要定出好制度五、如何制订出好制度六、制度的应用智慧七、你可能不知道的制度观点与理论第二章餐饮企业核心文化制度一、什么是企业文化二、通用店训三、某知名餐饮企业文化四、案例1：《员工手册》范本五、案例2：中国百胜的经营理念六、案例3：某餐厅的奋斗目标第三章餐饮业常见岗位职责第一节职责常识一、如何制定工作职责二、职责的应用第二节餐饮业高层管理职责.....

<<餐饮实用制度与表格大全>>

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>