

<<餐饮经营与管理>>

图书基本信息

书名：<<餐饮经营与管理>>

13位ISBN编号：9787561426692

10位ISBN编号：7561426690

出版时间：2003年1月1日

出版时间：四川大学出版社

作者：肖晓

页数：386

字数：294000

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>

<<餐饮经营与管理>>

内容概要

本书融合了国内外餐饮管理的有关理论知识和实践经验，较系统地介绍了餐饮企业的决策方法、管理方法和一些具体的操作程序。

内容包括：餐饮企业的组织与管理、餐厅的设立、菜单计划、餐饮企业的格局设计、食品原料的采购与贮存管理、餐饮生产管理、餐务部作业与管理、餐饮服务管理、餐饮成本控制、餐饮营销与促销管理、餐饮创新、餐饮人力资源管理。

根据餐饮企业经营管理的客观规律，以理论为指导，以业务活动为中心，坚持理论、方法和案例相结合，力求突出科学性、创新性、实用性和可操作性的特点。

本书是大中专院校旅游与饭店管理专业的教材，也是餐饮企业的中高级管理人员的业务培训用书。

<<餐饮经营与管理>>

书籍目录

第一章 餐饮企业的组织与管理 第一节 餐厅的起源与定义 第二节 餐饮业发展史 第三节 餐饮企业的组织机构及管理 人员的岗位职责 第四节 餐饮管理的特点与餐饮市场的发展势 案例分析 非常规预定的大型宴会第二章 餐厅的设立 第一节 餐厅的选址和分类 第二节 餐厅的设立 第三节 餐厅的市场定位 案例分析 184%的上座率第三章 菜单计划 第一节 菜单的作用和制作依据 第二节 菜单的实施策略与菜单种类 第三节 菜单定价 第四节 菜单的内容与设计制作 案例分析 一次菜单分析会第四章 餐饮企业格局的规划与设计 第一节 餐厅格局的规划与设计 第二节 厨房格局的规划与设计 第三节 仓库格局的规划与设计 案例分析 专程参观厨房第五章 食品原料的采购与贮存管理 第一节 食品原料采购管理 第二节 食品原料验收管理 第三节 食品原料的贮藏管理第六章 餐饮生产管理 第一节 餐饮生产组织机构及人员配置 第二节 食品原料的加工管理 第三节 食品烹调制作管理 第四节 饮品生产管理 案例分析 西藏活佛下榻上海大厦第七章 餐务作业与管理 第一节 餐务部的职责 第二节 餐务部的组织管理 第三节 餐饮卫生管理 第四节 洗涤设施与餐具设备的管理 案例分析 不见一点鼠迹第八章 餐饮服务质量管理 第一节 餐饮服务环境的布置与安排 第二节 餐饮服务质量控制 案例分析 开餐之前第九章 餐饮成本控制 第一节 餐饮成本构成与特点 第二节 餐饮成本控制方法 第三节 餐饮成本控制的过程 第四节 影响成本的决定因素 案例分析 一次餐饮成本分析会第十章 餐饮营销与促销管理第十一章 餐饮创新管理第十二章 餐饮企业人力资源管理参考书目

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>