

<<饭店管理概论>>

图书基本信息

书名：<<饭店管理概论>>

13位ISBN编号：9787562443704

10位ISBN编号：756244370X

出版时间：2008-3

出版时间：重庆大学出版社

作者：范运铭 编

页数：278

字数：303000

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>

## <<饭店管理概论>>

### 内容概要

本书是旅游高职高专的专业用书。

在编写中关注饭店业发展的新态势，采用了国内外学术界的新观点、新材料，同时注重了实用性，较好地把握了内容的深浅度，语言通俗易懂。

本书共分9章，内容包括饭店业概述、现代饭店的发展趋势、饭店的经营理念、饭店的战略管理、饭店的规划与设计管理、饭店的计划管理、饭店人力资源的开发管理、饭店的控制管理及饭店的安全管理等。

本书可作为旅游职业院校的教材，还可供广大饭店从业人员进行系统的学习。

## <<饭店管理概论>>

### 书籍目录

第一章 饭店业概述 第一节 饭店的基本概念及作用 第二节 饭店产品的特点 第三节 饭店管理的概念 第四节 饭店管理的理论基础第二章 现代饭店的发展趋势 第一节 饭店集团 第二节 经济型饭店与主题饭店第三章 饭店的经营理念 第一节 从“CIS”到“CS”经营理念 第二节 从“CS”到“CL”经营理念 第三节 从“CS”到“ES”经营理念第四章 饭店的战略管理 第一节 饭店战略管理的基本内容 第二节 饭店竞争战略第五章 饭店的规划与设计 第一节 现代饭店规划与设计的基本因素和内容 第二节 饭店规划与设计文化定位 第三节 饭店功能的规划第六章 饭店的计划管理 第一节 饭店的计划与计划类型 第二节 饭店计划指标与指标的分解 第三节 饭店计划的编制与实施第七章 饭店人力资源的开发与管理 第一节 饭店组织与组织管理 第二节 饭店人力资源管理的任务与实施 第三节 饭店员工行为的引导与激励第八章 饭店的控制管理 第一节 饭店控制职能概述 第二节 饭店服务质量的控制 第三节 饭店的财务控制第九章 饭店的安全管理 第一节 饭店安全管理概述 第二节 饭店安全管理的内容与特点 第三节 饭店安全管理的基本环节 参考文献

<<饭店管理概论>>

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>