第一图书网, tushu007.com

<<餐饮管理>>

图书基本信息

书名：<<餐饮管理>>

13位ISBN编号：9787563712328

10位ISBN编号：7563712321

出版时间：2004-10

出版时间：旅游教育出版社

作者：蔡万坤

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

内容概要

本书主要论述了餐饮管理的基本原理、组织机构和人员编制、餐饮市场营销、经营计划，以及经营过程中的原料采购供应、产品生产、产品销售服务、酒水经营、宴会经营和食品展销、产品价格、成本核算与成本控制等各方面、各环节的管理理论、方法和案例，阐明了餐饮系统管理的全过程。

本书理论体系完整，结构合理，论述简明，内容具体；全书定量分析和定性分析相结合，理论联系实际，较强的实用性和可操作性。

本书除可作为高等院校旅游类专业教材外，还可作为高等职业教育和自学考试专业教材，也可作为餐饮企业中、高级管理人员的业务用书和中等职业学校旅游专业教师的教学参考用书。

<<餐饮管理>>

书籍目录

第1章 餐饮管理基本原理概述
本章导读
第一节 餐饮业的性质及其基本特性
第二节 餐饮业的发展趋势
第三节 餐饮管理的特点与对策
思考与练习
第2章 餐饮管理人员编制和组织
本章导读
第一节 餐饮管理的组织机构
第二节 餐饮管理的人员编制
第三节 餐饮管理的人员组织
思考与练

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