

<<新编现代酒店>>

图书基本信息

书名：<<新编现代酒店>>

13位ISBN编号：9787801584991

10位ISBN编号：7801584996

出版时间：2004-10

出版时间：蓝天出版社

作者：张浩

页数：442

字数：351000

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>

## <<新编现代酒店>>

### 内容概要

在酒店（饭店）管理中，只有主管领班人员的主动性、积极性充分发挥出来，酒店才可能会充满生机。

为了让广大酒店主管领班人员更好地服务于餐饮行业，带动全体员工为酒店提高效率，我们特组织人员编写了《新编现代酒店（饭店）主管领班工作标准》一书。

该书语言简洁，内容通俗、易懂，详细介绍了酒店（饭店）前厅部、客房部、餐饮部、商场部、安全保卫部、工程部、公关部、康乐部、人事部、财务部等各个部门主管领班工作标准，以便为酒店管理人员提供参考。

本书既可作为各大专院校进行职业教育培训读本，又可作为广大酒店管理人员的参考书。

## 书籍目录

第一章 主管领班的工作方法 第一节 主管领班的地位和应具备的能力 第二节 主管领班一般工作步聚及方法 第三节 主管领班怎样建立领导威信 第四节 楼层主管领班的工作职责及规程 第五节 主管领班礼貌服务用语 第二章 前厅部主管领班工作标准 第一节 前厅部的作用、任务及职能 第二节 前厅部主管领班工作概述 第三节 前厅部主管领班工作标准 第四节 前厅部工作协调 第五节 前厅部主管领班工作常用表格 第三章 客房部主管领班工作标准 第一节 客房部在酒店中的地位与作用 第二节 客房部主管领班工作职责 第三节 客房部主管领班工作目标与内容 第四节 客房部主管领班工作标准 第五节 客房销售技巧 第六节 客房部主管领班常用表格 第四章 餐饮部主管领班工作标准 第一节 餐饮部在酒店中的地位与任务 第二节 餐饮部主管领班工作职责 第三节 餐饮部主管领班工作职责 第四节 餐饮部主管领班工作目标与内容 第五节 餐饮部主管领班管理要点 第六节 餐饮部主管领班工作标准 第七节 餐饮部主管领班管理艺术 第八节 餐饮服务创新策略 第九节 餐饮部主管领班常用表格 第五章 商场部主管领班工作标准 第一节 商场部在酒店中的作用和任务 第二节 商场部各主管工作职责 第三节 商场部的特点 第四节 商品销售工作标准 第六章 安全保卫部主管领班工作标准 ..... 第七章 工程部主管领班工作标准 第八章 公关部主管领班工作标准 第九章 康乐部主管领班工作标准 第十章 人事部主管领班工作标准 第十一章 会议服务工作标准 第十二章 商务楼层主管领班工作标准 第十三章 财务部主管工作标准附录

<<新编现代酒店>>

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>