

<<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：9787801975867

10位ISBN编号：7801975863

出版时间：2006-12

出版时间：企业管理

作者：曹希波

页数：545

字数：480000

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

本书涵盖了现代酒店业管理的各个层面，从现代酒店业的状况、发展趋势到现代酒店各部门（前厅部、客房部、餐饮部、康乐部、人力资源部、财务部、工程部、安全保卫部、公关部等）的规范管理，以及现代酒店经营过程中常见的问题与常用制度和表格等等，对其都进行了全面的介绍。阐述内容详细具体，同时具有较强的实用性、权威性、系统性和全面性，整个介绍过程紧紧围绕酒店管理的各个环节而展开，具有较强的新鲜感和时代感，实为一本现代酒店行业必备的理想用书。

<<新编现代酒店>>

书籍目录

第1章 现代酒店(饭店)前厅部规范管理 1.1 现代酒店(饭店)前厅部礼宾服务管理 1.2 现代酒店(饭店)前厅部客房预订管理 1.3 现代酒店(饭店)前厅部总台接待管理 1.4 现代酒店(饭店)前厅部委托代办管理 1.5 现代酒店(饭店)前厅部前台收银管理 1.6 现代酒店(饭店)前厅部总机服务管理 1.7 现代酒店(饭店)前厅部销售管理 1.8 现代酒店(饭店)前厅部服务质量管理

第2章 现代酒店(饭店)客房部规范管理 2.1 现代酒店(饭店)客房设备用品管理 2.2 现代酒店(饭店)客房卫生管理 2.3 现代酒店(饭店)洗衣房的管理 2.4 现代酒店(饭店)棉织用品管理 2.5 现代酒店(饭店)客房部安全管理 2.6 现代酒店(饭店)客房部与其他部门的关系

第3章 现代酒店(饭店)餐饮部规范管理 3.1 现代酒店(饭店)餐厅服务管理 3.2 现代酒店(饭店)酒吧与咖啡厅服务管理 3.3 现代酒店(饭店)菜单设计与实施规范管理 3.4 现代酒店(饭店)食品原料采购供应与贮存管理 3.5 现代酒店(饭店)餐饮服务工作标准 3.6 现代酒店(饭店)厨房设计与生产管理 3.7 现代酒店(饭店)餐饮部服务管理

第4章 现代酒店(饭店)康乐部规范管理 4.1 现代酒店(饭店)歌舞厅、音乐茶座服务管理 4.2 现代酒店(饭店)美容服务管理 4.3 现代酒店(饭店)游乐服务管理 4.4 现代酒店(饭店)健身服务管理 4.5 现代酒店(饭店)康乐设备管理

第5章 现代酒店(饭店)服务部规范管理 5.1 现代酒店(饭店)财务分析指标

第6章 现代酒店(饭店)人事部规范管理

第7章 现代酒店(饭店)工程部规范管理

第8章 现代酒店(饭店)安全保卫部规范管理

第9章 现代酒店(饭店)公共关系管理

第10章 现代酒店(饭店)营销管理

第11章 现代酒店(饭店)经营管理实战问答

第12章 现代酒店(饭店)管理制度与表格附录一 世界顶级酒店管理成功经验附录二 中国酒店业未来的发展趋势参考书目

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>