

<<新编餐饮企业管理工具箱>>

图书基本信息

书名：<<新编餐饮企业管理工具箱>>

13位ISBN编号：9787801979070

10位ISBN编号：7801979079

出版时间：2008-1

出版时间：企业管理

作者：盛涛

页数：379

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>

<<新编餐饮企业管理工具箱>>

内容概要

本书共分为管理实务与工作规范、管理制度、管理表格三部分内容。具体以管理实务、工作规范、岗位职责、管理制度与管理表格等实用工具的形式，全面而具体的呈现了餐饮企业进行规范化操作管理的要点。

本书的突出特点是：内容详实、具体、易于操作、实用性强。该书具有非常高的使用价值与参考价值，是餐饮从业人员与经营管理人员必不可少的案头参考工具。

<<新编餐饮企业管理工具箱>>

书籍目录

第一篇 管理实务与工作规范第一章 餐饮企业的规划与定位第一节 餐饮投资可行性分析第二节 餐饮店选址操作流程第三节 资金筹措管理第四节 餐饮店内部设备、物品的配置管理第二章 餐饮店厨房管理第一节 中餐厨房作业细节管理第二节 西餐厨房作业细节管理第三节 厨房原料管理第四节 厨房安全管理第五节 厨房卫生管理第三章 餐饮店服务现场管理第一节 中餐服务要点第二节 西餐服务要点第三节 餐饮服务现场相关专业知 识第四节 餐饮服务人员礼仪礼貌规范第五节 餐饮基本服务技能第六节 服务现场安全事件的预防与处理第四章 餐饮店原料采购管理第一节 原料采购管理要点第二节 采购人员管理第三节 餐饮原料采购操作规范第四节 原料的验收与仓储管理第五章 餐饮店菜单设计与 管理第一节 菜单的设计与制作第二节 菜单定价操作规范第六章 餐饮店营销管理第一节 顾客管理第二节 广告营销管理第三节 点菜员促销服务规范第七章 餐饮质量控制管理第一节 食品原料质量控制第二节 食品烹制中的质量控制第三节 餐饮服务中的质量控制第八章 餐饮成本控制管理第一节 餐饮原料成本控制第二节 餐饮食品成本控制第三节 餐饮服务中的成本控制第四节 餐饮销售中的成本控制第九章 餐饮店宴会管理第一节 宴会台面设计管理规范第二节 宴会菜品设计管理规范第三节 宴会酒水设计管理规范第四节 宴会服务规范第十章 餐饮店人力资源管理第一节 岗位与薪资管理第二节 厨师招聘管理第三节 员工绩效考核管理第四节 员工激励管理第十一章 餐饮店财务管理第一节 现金管理第二节 费用支出管理第三节 财务报表分析管理第四节 财务核算管理第五节 绩效评估管理第十二章 餐饮企业领导艺术第一节 餐饮企业领导素质要求第二节 餐饮职业经理素质要求第二篇 管理制度第十三章 餐饮店厨房管理制度第一节 厨房工作人员岗位职责一、餐厅总厨师长岗位职责二、零点厨房厨师长岗位职责三、零点厨房站灶厨师主管岗位职责四、零点厨房明档厨师主管岗位职责五、宴会厨房厨师长岗位职责六、冷荤厨师岗位职责七、面点厨师岗位职责八、打荷人员岗位职责九、砧板厨师岗位职责十、头灶厨师岗位职责十一、次灶岗位厨师的职责十二、初加工厨师岗位职责十三、鲍翅厨师岗位职责十四、切肉师岗位职责十五、面包师岗位职责十六、厨房助手岗位职责第二节 厨房管理制度一、厨房的基本管理制度二、菜肴出品管理制度三、厨师长工作考核制度四、厨房违规处罚管理制度五、厨房卫生管理制度六、厨房环境卫生管理制度七、厨房设备、餐具卫生管理制度八、破损餐具管理制度九、厨房员工管理制度十、厨房值班管理制度十一、厨房出菜管理制度十二、厨房设备报修管理制度十三、厨房安全管理制度第十四章 餐饮店服务管理制度第一节 餐饮店服务现场人员岗位职责一、餐厅经理岗位职责二、餐厅楼面主管岗位职责三、楼面领班岗位职责四、餐厅服务人员岗位职责五、餐厅迎宾员岗位职责六、餐厅传菜员岗位职责第二节 餐饮店服务现场管理制度一、餐前会议制度二、餐前检查制度三、餐前准备工作制度四、餐前清洁工作制度五、迎接服务管理制度六、餐中服务管理制度七、餐后清洁整理制度八、餐具破损管理制度九、餐饮服务质量控制制度十、餐厅考核制度十一、培训考核制度第十五章 餐饮店采购管理制度第一节 餐饮店采购部人员岗位职责一、采购部经理岗位职责二、物资采购部副经理岗位职责三、采购部主管岗位职责四、采购助理岗位职责五、采购部文员岗位职责六、采购员岗位职责（一）七、采购员岗位职责（二）八、仓库主管职责九、仓库收货员岗位职责十、仓库保管员岗位职责十一、提运员岗位职责十二、搬运工人岗位职责十三、采购主管岗位职责第二节 餐饮店采购管理制度一、采购管理制度二、采购部业务操作制度三、仓库管理制度四、物品、原材料采购制度五、物品、原材料盘查制度六、物品、原材料损耗处理制度七、食品采购管理制度八、能源采购管理制度九、能源提运管理制度十、仓库物资管理制度十一、仓库安全管理制度十二、仓库防火制度第十六章 餐饮店营销管理制度第一节 餐饮店营销人员岗位职责一、营销部经理岗位职责二、营销主管岗位职责三、团队营销主管岗位职责四、营销部内勤岗位职责五、营销人员岗位职责六、团队营销人员岗位职责第二节 餐饮店营销管理制度与工作流程一、营销部会议制度二、营销部报告制度三、营销部工作标准四、餐饮店团队销售工作流程五、餐饮店商务销售工作流程第十七章 餐饮店人力资源管理制度第一节 餐饮企业人力资源部人员岗位职责一、餐饮店人力资源部经理岗位职责二、人力资源部副经理岗位职责三、人事主管岗位职责四、人力资源部培训主管岗位职责五、人力资源部培训工作人员岗位职责六、工资福利主管岗位职责第二节 餐饮企业人力资源管理制度一、餐饮店人力资源管理制度二、餐饮店员工培训管理制度三、餐饮店员工守则四、工资发放制度五、劳动保护制度六、餐饮店员工调动制度七、餐饮店员工离职管理制度八、餐饮店员工考评制度九、餐饮店员工考勤管理制度十、餐

<<新编餐饮企业管理工具箱>>

饮店出差管理制度十一、餐饮店差旅费支付制度十二、餐饮店员工工伤补偿办法十三、酒店新员工入职培训制度十四、员工在职培训制度十五、餐饮店人力资源部培训器材和培训资料管理第十八章 餐饮店财务管理制度第一节 餐饮店财务部门人员职责规范一、餐饮店财务部经理岗位职责二、餐饮店财务部总会计师岗位职责三、餐饮店会计师岗位职责四、餐饮店财务部饮食成本会计岗位职责五、餐饮店财务部明细账会计岗位职责六、餐饮店财务部综合会计主管岗位职责七、餐饮店财务部总出纳岗位职责八、餐饮店财务部出纳岗位职责九、餐饮店财务部送款员岗位职责十、餐饮店财务部收银出纳员岗位职责十一、餐饮店财务部工资核算员岗位职责十二、餐饮店财务部税务专管员岗位职责十三、餐饮店财务部支出核算员岗位职责十四、餐饮店财务部资产核算员岗位职责十五、餐饮店财务部资金主管岗位职责十六、餐饮店财务部资金管理员岗位职责十七、餐饮店财务部信贷员岗位职责十八、餐饮店店营收核查员岗位职责第二节 餐饮店财务管理制度一、餐饮店固定资产管理制度二、餐饮店利润管理制度三、餐饮店现金管理制度四、餐饮店营业收入、利润与分配管理制度五、餐饮店收银结账管理制度六、餐饮店收银处员工管理制度七、餐饮店损耗、成本控制管理制度八、餐饮店财务报销制度九、餐饮店费用报销审批制度十、餐饮店流动资金管理制度十一、餐饮店财产管理制度十二、餐饮店票据使用管理制度十三、餐饮店财务报表管理制度十四、餐饮店会计核算管理制度十五、餐饮店信用卡使用管理制度十六、餐饮店物品财务管理制度十七、餐饮店办公用品财务管理制度第十九章 餐饮店行政管理制度第一节 餐饮店总经理办公室人员岗位职责一、餐饮店总经理岗位职责二、餐饮店副总经理岗位职责三、餐饮店总经理室主任岗位职责四、餐饮店总经理助理岗位职责五、餐饮店总经理秘书岗位职责六、餐饮店总经理室文员岗位职责七、餐饮店总经理室值班秘书岗位职责八、餐饮店办公室主任岗位职责九、餐饮店办公室副主任岗位职责十、餐饮店行政主管岗位职责十一、总经理办公室档案保管员岗位职责十二、总经理办公室通讯员岗位职责十三、总经理办公室驾驶员岗位职责第二节 餐饮店总经理办公室管理制度一、餐饮店总经理办公室档案管理制度二、餐饮店档案文件借阅管理制度三、餐饮店文件管理制度四、餐饮店印章管理制度五、餐饮店介绍信使用管理制度六、餐饮店行政办公纪律管理制度七、餐饮店会议管理制度（一）八、餐饮店会议管理制度（二）九、餐饮店每周例会制度十、餐饮店部门经理日常例会制度十一、餐饮店文印室管理制度十二、餐饮店部门经理考勤制度第三篇 管理表格第二十章 餐饮店行政、综合管理表格一、总经理日程安排表二、餐饮店公文送件登记表三、餐饮店收文登记表四、餐饮店发文登记表五、员工休假情况表六、各部门员工工作说明表七、年度例行事务会议安排表八、使用会议室申请表九、会议登记表十、会议通知单十一、会议议程表十二、会议记录表十三、会议决议事项实施管理表十四、员工奖惩情况登记表十五、交办事项登记簿十六、内部业务往来便笺十七、内部复印文件登记表十八、内部机密文件保管登记表十九、报废文件处理记录表二十、存档文件登记表二十一、内部文件借阅登记表第二十一章 餐饮店厨房管理表格一、菜品管理表二、厨房不合格产品记录表三、厨房退菜登记表四、食品加工表五、厨房卫生检查表六、厨房领料单七、餐饮用具、用品计划表八、餐具、相关用品盘点表九、餐厨用具借用表十、餐厨用具报损情况记录表十一、餐厨用具损耗月报表十二、中式瓷器、银器提货单十三、西式瓷器、银器提货单第二十二章 餐饮店服务现场管理表格一、点菜单二、加菜单三、团队订餐表四、宴会合约书五、宴会接待通知单六、宴会收费表七、宴会编排表八、宴会预订更改单九、餐饮营业收入统计表十、食品质量顾客意见反馈表第二十三章 餐饮店采购管理表格一、采购单二、采购登记表三、供应商商品明细表四、供应商进货数量统计表五、供应商变动表六、进货日记表七、采购进度控制表八、交期变更联络单九、订货表十、每日进货接收记录表十一、商品退货申请表十二、退换货通知单第二十四章 餐饮店营销管理表格一、营销部经理日报表二、营销部经理日常经营报表三、营销经理工作月报表四、销售情况总结汇总表五、月度销售情况统计表六、团体客户订餐情况月度统计表七、客户就餐情况月度统计表八、客户与餐饮店来往记录表九、客户情况变化表十、客户访问计划表十一、客户拜访记录表十二、新客户拜访情况登记表第二十五章 餐饮店人力资源管理表格一、餐饮店招聘申请表二、工作说明表三、职位规范表四、应聘人员个人资料登记表五、餐饮店员工个人资料登记表六、餐饮店员工工资调整表七、餐饮店员工收入计算表八、餐饮店员工出勤统计表九、餐饮店钟点工雇用情况登记表十、餐饮店员工考核登记表十一、餐饮店员工分布及定岗情况登记表十二、餐饮店员工年度培训计划表十三、餐饮店员工培训经历登记表十四、餐饮店员工培训效果调查表十五、员工签到表十六、餐饮店员工日常工资表十七、管理才能考核及建议表十八、一般员工考核评分表十九、员工奖惩呈报表二十、奖

<<新编餐饮企业管理工具箱>>

惩登记表二十一、人员编制调整表二十二、员工月度动态统计表二十三、月度人事变更统计表二十四、人事变动申请表二十五、免职通知表二十六、辞退通知表二十七、员工职务变动公告表二十八、员工工资调整表二十九、员工奖金统计表三十、员工保险缴纳月报表三十一、员工工伤报告表三十二、员工请假单三十三、员工请假申请表三十四、员工加班申请表三十五、加班费申请表第二十六章 餐饮店财务管理常用表格一、餐饮店资产负债表二、餐饮店营业收入日报表三、餐饮店现金流量表四、餐饮店财务状况控制表五、餐饮店财务部工资表六、餐饮店借款登记表七、餐饮店员工工资、奖金核算表八、财务部采购预算计划表九、餐饮店库房采购申请表十、餐饮店支票领用申请表

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>