

<<新编酒店餐饮管理>>

图书基本信息

书名：<<新编酒店餐饮管理>>

13位ISBN编号：9787806535523

10位ISBN编号：7806535527

出版时间：2004-1-1

出版时间：广东旅游出版社

作者：田彤,蔡万坤,刘捷

页数：439

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>

<<新编酒店餐饮管理>>

内容概要

《新编酒店餐饮管理》是广东旅游出版社组织出版的21世纪酒店职业培训丛书之一，也是旅游专业领域酒店管理研究中的一部创新性专著，与已出版的同类书籍比较，它有三个比较显著的特点：第一，理论概括的科学性和创新性。

本书以酒店餐饮管理实际出发，站在主管餐饮工作的职业经理的高度，来研究现代餐饮管理。

全书以餐饮系统业务管理过程为主线，以工作内容和方法技术为中心，将经济学、市场学、管理学、行为科学、预算管理现代科学理论融合贯通在全书各个章节之中，形成了比较完整的科学体系。

又进行了比较深入的理论概括，总结提炼，从而在酒店餐饮管理的基本原理、市场营销、餐厅与厨房设计和布置、餐饮预算管理等各章节中都提出了不少新的观点，较好地体现了理论概括的科学性和创新性。

第二，内容方法和简洁性和前瞻性。

第三，业务管理的定量性和实用性。

<<新编酒店餐饮管理>>

作者简介

蔡万坤教授，男，1944年6月出生，四川渠县人，农工党员。

1968年毕业于北京第二外国语学院。

北京旅游学院教研室主任。

1980年起从事旅游教育和科研工作，主要从事旅游战略、旅游经济和旅游管理研究，是中国旅游管理科学研究的开拓者和奠基人。

曾完成《北京国际旅游市场战略

<<新编酒店餐饮管理>>

书籍目录

丛书前言前言第一章 酒店餐饮经济管理概论 第一节 餐饮经营性质及其地位作用 第二节 餐饮经营管理的发展趋势 第三节 餐饮管理的经营思想和经营方针 第四节 餐饮管理的特点和任务第二章 餐饮管理的组织机构和人员编制 第一节 餐饮管理组织机构设置原则 第二节 餐饮组织机构设置方法和模式 第三节 餐饮管理的人员编制和案例第三章 餐饮管理市场营销和客源组织 第一节 餐饮管理市场营销 第二节 餐饮管理的市场定位 第三节 餐饮管理新型营销策略 第四节 餐饮管理客源组织第四章 餐厅经营和厨房生产基地的设计与布置 第一节 餐厅经营环境设计布置概述 第二节 餐厅环境装饰布置的艺术处理方法 第三节 厨房生产基地设计与设备配置 第四节 厨房预算方案和实施与控制方法第五章 酒店餐饮预算管理 第一节 餐饮预算管理的内容和任务 第二节 餐饮预算管理的依据和指标 第三节 餐饮预算指标预测和预算方案编制方法 第四节 餐饮预算方案的实施与控制方法第六章 餐饮管理的菜单设计和价格管理 第一节 菜单作用和分类特点及其实施策略 第二节 菜单设计的原则和方法 第三节 餐饮产品价格管理和原理和定价方法 第四节 餐饮产品价格调整方法第七章 食品原材料供应管理第八章 餐厅产品销售服务管理第九章 厨房餐饮产品生产管理第十章 餐饮宴全美食展销主题经营与大型活动管理第十一章 餐饮酒水销售与送餐服务管理第十二章 餐饮设备用品管理第十三章 餐饮产品成本核算和成本控制主要参考书目

<<新编酒店餐饮管理>>

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>