

<<超市经理案头手册>>

图书基本信息

书名：<<超市经理案头手册>>

13位ISBN编号：9787806979532

10位ISBN编号：7806979530

出版时间：2007-4

出版时间：海天

作者：章学成

页数：346

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>

<<超市经理案头手册>>

内容概要

作为准备创业，并成为餐饮店经理的你，面对千头万绪、复杂多变的餐饮经营工作，禁不住会有无从下手的感觉。

那怎样才能做一个成功的餐饮店经理？

怎样去成功经营一家餐饮店呢？

基于此，编者编写了《餐饮经理案头手册》一书。

从这里，你将可以得到从开业规划布局、人力资料管理到营销服务管理、从厨房作业管理到物品购存管理、从卫生作业到财务成本控制等全方位的餐饮经营指导。

通过此书，你不但得以立足业界，更能容光焕发，成为餐饮业经营管理的成功人士！

<<超市经理案头手册>>

书籍目录

第一章 餐厅规划布局第一节 餐厅位置选择一、位置选择程序二、位置选择类型附：商圈调查表第二节 餐厅前场设计一、外观设计二、入口设计三、空间设计四、桌椅配置五、内部墙饰六、卖场动线设计七、灯光选择八、色彩艺术运用第三节 餐厅后场设计一、空间面积设计二、主要作业区域三、订制品设计四、区域规划重点第四节 餐厅节庆设计专案一、美食节设计方案二、店庆设计方案三、春节设计方案四、元宵节设计方案五、情人节设计方案六、端午节设计方案七、中秋节设计方案八、圣诞节设计方案相关链接 快餐巨头肯德基的选址策略自我测试第二章 人力资源管理第一节 员工职责管理一、经理层职责二、助理职责三、服务员职责第二节 员工招聘管理一、招聘标准二、招聘程序三、测试方法四、录用第三节 员工培训管理一、培训的作用二、培训的内容三、在职员工培训四、新进员工培训附1：基层人员培训表附2：厨房作业培训表第四节 员工薪酬管理一、薪酬设计步骤二、岗位评估流程三、工资定级方法四、岗位评价方法附：××餐饮服务公司奖金办法第五节 员工激励管理一、培养企业凝聚力二、让员工参与管理三、工作丰富化四、改善工作条件五、培育学习环境相关链接 麦当劳的员工培训自我测试第三章 营销服务管理第一节 制订营销计划一、营销计划制订二、营销计划执行校核附1：营销计划书范本附2：年度营销计划表附3：____年____月餐厅门店损益评估附4：损益差异分析表第二节 选择营销手段一、广告营销二、宣传营销三、公关营销四、形象营销五、利用Internet营销第三节 开展全员推销一、全员推销的涵义二、全员推销的结构层次第四节 利用菜单营销一、菜单的内容二、菜单的设计三、菜单的订价四、饮料单的制作第五节 宴会营销一、宴会营销的重要性二、宴会预订三、宴会服务控制四、宴会结束后的工作附1：一般性小型宴会、酒会预订表附2：大型或中型宴酒会预订表附3：宴会预订单（工作人员用）附4：订席合约书范本附5：宴会变更通知单附6：宴会部餐饮收费标准第六节 利用促销活动一、促销活动计划流程二、促销活动的种类三、找准目标市场与产品独特性四、促销渠道五、促销活动成效评估六、节假日促销第七节 顾客服务管理一、顾客需求动机调查二、稳定并发展客源三、顾客投诉处理相关链接 ××大酒店的投诉追究制度自我测试第四章 厨房作业管理第一节 厨房人员工作安排一、厨房组织系统二、厨房员工应具备品德三、厨房工作人员职责四、工作时间流程附1：厨房考勤规范附2：厨房着装规范附3：厨房卫生管理制度附4：食品原料管理与验收制度附5：厨房日常工作检查制度第二节 菜肴制作质量控制一、制定菜品控制标准二、现场制作过程控制三、控制方法附1：菜品档案表附2：餐前工作检查表附3：定人定菜定岗表附4：退菜登记、分析表附5：厨房收尾工作检查明细表附6：厨房值班日志第三节 厨房成本控制一、理顺生产线流程二、建立量化标准三、制作过程成本控制相关链接 厨房布局问答自我测试第五章 物品购存管理第一节 物品采购管理一、采购组织管理二、物品采购方式三、采购质量控制附1：××餐饮公司采购工作总结与计划附2：库存表附3：供应商增设（汰换）核准单附4：采购规程附5：供应商单项价格异动表附6：各类食品选购要点第二节 物品验收管理一、验收的定义二、验收的种类三、验收的原则四、验收的方法五、验收的目标六、验收的职责七、验收的程序八、验收的要求九、验收的处理附1：验收报告表附2：物品耗损报告表第三节 物品仓储管理一、库房规划二、仓储原则三、食品储存要点四、食品原料发放管理五、账卡管理作业六、料的存管作业七、物的存管作业八、盘点作业附1：各类食材储存法附2：领物单附3：财产卡附4：货品盘存明细表附5：餐厅原料物资领用单附6：餐厅内部原料物资调拨单自我测试第六章 餐饮安全管理第一节 预防食物中毒一、食物中毒原因二、食物中毒的预防措施附：食品安全检查表第二节 做好“五防”工作一、防抢工作二、防盗工作三、防意外工作四、防火工作五、防其他灾害附：厨房安全检查表第三节 紧急状况处理一、突然停电、停水二、突然局部起火三、员工受伤的处理四、客人受伤的处理五、客人抱怨的处理六、突然发生斗殴事件七、公共卫生安全检查八、突然接到大额外卖单九、开餐前突然接到大单宴会十、开餐前突然接到VIP前来用餐十一、突然接到客人投诉本店食品中毒十二、突然接到防疫站通知，本店有食物中毒事件十三、突遇新闻媒体曝光十四、突遇媒体采访相关链接 食品安全管理体系自我测试第七章 餐厅卫生管理第一节 食品卫生管理一、保持食物卫生要点二、各类食品卫生要求第二节 环境卫生管理一、场所卫生管理方法二、垃圾处理方法三、病媒动物杜绝方法附1：××餐厅的卫生管理规定附2：清洁卫生检查制度附3：餐厅外场清洁检查表附4：餐厅卫生工作考核表第三节 厨房卫生管理一、日常卫生二、粗加工间卫生三、冷荤加工间卫生四、烹调

<<超市经理案头手册>>

热加工问卫生第四节 员工卫生管理一、员工健康管理二、员工个人卫生管理三、工作卫生管理第五节 餐具及餐饮设施卫生管理一、餐具及餐饮设施分类二、餐具的清洗与消毒自我测试第八章 财务成本管理第一节 财务作业管理一、收银作业管理二、账单作业管理三、数据作业分析四、营运业绩分析附1：餐饮部日经营台账表附2：饮料标准成本和售价记录表第二节 成本控制范围一、成本结构二、直接成本控制三、间接成本控制第三节 建立控制系统一、成本控制的重要意义二、成本控制系统构成要件三、成本控制的原则四、建立成本控制标准体系五、建立成本差异分析体系六、建立成本核算体系七、建立食品原料采购成本控制体系八、建立食品原料验收、储藏、发放控制体系第四节 费用支出管理一、制定费用预算二、费用检查与分析三、建立费用支出审批制度四、有效实施现金管理五、非现金费用管理六、备用金管理七、本量利分析法自我测试

<<超市经理案头手册>>

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>