

## <<如何开一家赚钱的餐饮店>>

### 图书基本信息

书名 : <<如何开一家赚钱的餐饮店>>

13位ISBN编号 : 9787807286691

10位ISBN编号 : 7807286695

出版时间 : 2007-11

出版时间 : 广东经济出版社

作者 : 王东

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>

## <<如何开一家赚钱的餐饮店>>

### 内容概要

本书的目标读者不仅是有志于餐饮业的投资人，还包括餐饮店经营管理者、餐饮店经理人和餐饮店的所有中层管理人员。

另外，如果有可能，将本书提供给餐饮店的所有从业人员，作为他们培训、学习的教材或参考书，可以培养他们的全局观，帮助他们更好地理解自己的岗位在企业中所处的地位及其重要性，从而提升他们的工作责任心，为餐饮店赢利创造更广阔的空间。

本书的目标读者不仅是有志于餐饮业的投资人，还包括餐饮店经营管理者、餐饮店经理人和餐饮店的所有中层管理人员。

另外，如果有可能，将本书提供给餐饮店的所有从业人员，作为他们培训、学习的教材或参考书，可以培养他们的全局观，帮助他们更好地理解自己的岗位在企业中所处的地位及其重要性，从而提升他们的工作责任心，为餐饮店赢利创造更广阔的空间。

能够顺利完成本书，首先，要感谢几位从事餐饮业的朋友，他们提供了很多实战心得；其次，要感谢那位从事投资的朋友，是他为我确立了编写本书的基调；最后，要特别感谢很多不认识的朋友和前辈，因为本书属于编写而成，正是他们大公无私地通过各种方式将自己的经验之谈公之于众，令我从中吸取了大量的营养，获得了很多的启发，才能够使本书的面世成为可能。

## <<如何开一家赚钱的餐饮店>>

### 书籍目录

1 走近餐饮业  
1.1 什么是餐饮业  
1.2 餐饮业的现状及发展趋势  
1.3 开一家什么样的餐饮店  
2 筹备你的餐饮店  
2.1 为餐饮店进行定位  
2.2 为餐饮店选个好地址  
2.3 餐饮店的装饰设计  
2.4 餐饮店开业相关手续  
2.5 餐饮店物品设备的购置  
2.6 餐饮店的菜单设计  
2.7 餐饮店的菜单定价  
3 餐饮店人力资源管理  
3.1 餐饮店人力资源管理概述  
3.2 餐饮店人力资源规划  
3.3 餐饮店员工招聘与培训  
3.4 餐饮店员工管理  
4 餐饮店服务管理  
4.1 餐饮服务质量管理  
4.2 餐饮服务的礼仪要求  
4.3 餐饮服务的基本技能  
4.4 餐饮服务的工作程序  
5 餐饮店厨房管理  
5.1 厨房组织结构及岗位职责  
5.2 厨房的日常管理  
5.3 厨房的基本技术  
6 餐饮店采购管理  
6.1 原材料采购  
6.2 原材料验收  
6.3 原材料储存  
7 餐饮店财务管理  
7.1 财务管理基础知识  
7.2 筹资与投资管理  
7.3 营运资金与利润分配管理  
7.4 财务管理的环节管理  
8 餐饮店卫生与安全管理  
8.1 餐饮店卫生管理  
8.2 餐饮店安全管理  
附录一 全日制劳动合同书  
附录二 餐厅员工手册  
附录三 中餐厨房管理制度  
附录四 餐饮业食品卫生管理办法

## <<如何开一家赚钱的餐饮店>>

### 编辑推荐

本书的目标读者不仅是有志于餐饮业的投资人，还包括餐饮店经营管理者、餐饮店经理人和餐饮店的所有中层管理人员。

另外，如果有可能，将本书提供给餐饮店的所有从业人员，作为他们培训、学习的教材或参考书，可以培养他们的全局观，帮助他们更好地理解自己的岗位在企业中所处的地位及其重要性，从而提升他们的工作责任心，为餐饮店赢利创造更广阔的空间。

本书的目标读者不仅是有志于餐饮业的投资人，还包括餐饮店经营管理者、餐饮店经理人和餐饮店的所有中层管理人员。

另外，如果有可能，将本书提供给餐饮店的所有从业人员，作为他们培训、学习的教材或参考书，可以培养他们的全局观，帮助他们更好地理解自己的岗位在企业中所处的地位及其重要性，从而提升他们的工作责任心，为餐饮店赢利创造更广阔的空间。

能够顺利完成本书，首先，要感谢几位从事餐饮业的朋友，他们提供了很多实战心得；其次，要感谢那位从事投资的朋友，是他为我确立了编写本书的基调；最后，要特别感谢很多不认识的朋友和前辈，因为本书属于编写而成，正是他们大公无私地通过各种方式将自己的经验之谈公之于众，令我从中吸取了大量的营养，获得了很多的启发，才能够使本书的面世成为可能。

## <<如何开一家赚钱的餐饮店>>

### 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>