

<<餐饮管理>>

图书基本信息

书名：<<餐饮管理>>

13位ISBN编号：9787811062823

10位ISBN编号：7811062828

出版时间：2006-6

出版时间：郑州大学出版社

作者：郭琰

页数：194

字数：284000

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>

<<餐饮管理>>

内容概要

本书是高等教育旅游管理专业“十一五”规划教材之一。

全书共十章，分别就餐饮概述，餐饮企业组织与机构设计，餐饮经营管理，菜单设计，食品原料的采购、验收、保管和发放管理，厨房生产管理，餐饮销售管理，餐饮服务与管理，餐饮成本核算与控制，餐饮促销等方面的内容进行了全面、深入、系统的阐述。

本书体系完整、科学，内容丰富，层次分明，充分体现了理论与实践有机结合的特点。

为方便读者学习、理解和掌握，每章前面列有导言，指出本章的学习目标和本章难点，后面还附有本章小结、重点概念、案例分析、思考题和学习参考书目。

本书除了作为高等教育旅游管理专业教科书外，还可作为旅游职业教育、旅游行业培训和自学的教材，以及旅游从业人员的参考用书。

<<餐饮管理>>

书籍目录

1 餐饮概述 1.1 餐饮业概述 1.1.1 我国餐饮业的发展 1.1.2 餐饮业、餐厅和餐饮产品的概念 1.1.3 餐饮消费市场的特征 1.1.4 餐饮业在社会发展中的地位 1.2 餐厅分类及餐饮经营的类型 1.2.1 餐厅分类 1.2.2 餐饮经营的类型 1.3 餐饮企业生产、经营的特点 1.3.1 餐饮生产、销售、服务一体化 1.3.2 餐饮经营对环境有特殊的要求 1.3.3 餐饮生产、经营具有可模仿性 1.3.4 餐饮经营风险相对较小, 资金周转较快, 利润相对较高 1.3.5 餐饮经营受其他因素的影响较大 1.4 餐饮经营和管理的发展趋势 1.4.1 餐饮经营的发展趋势 1.4.2 餐饮管理的发展趋势

2 餐饮企业组织与机构设计 2.1 餐饮企业组织与机构设计概述 2.1.1 餐饮企业组织机构 2.1.2 餐饮组织机构设计应遵循的原则 2.2 餐饮企业员工的劳动组织与岗位职责 2.2.1 员工的分工 2.2.2 员工的配备 2.2.3 餐饮管理人员和员工的岗位职责

3 餐饮经营管理 3.1 餐饮经营概述 3.1.1 餐饮经营方针和经营策略 3.1.2 餐饮经营的任务 3.1.3 正确处理餐饮继承与创新的关系 3.1.4 树立科学、健康的饮食观念 3.1.5 建立大生产的经营理念 3.2 影响餐饮经营的因素 3.2.1 环境因素 3.2.2 服务因素 3.2.3 菜品因素 3.2.4 广告宣传和公共关系因素 3.2.5 客人评价的反馈因素 3.3 餐饮经营创新 3.3.1 经营方式创新 3.3.2 管理体制创新 3.3.3 管理机制创新 3.3.4 营销方式创新 3.3.5 产品创新 3.3.6 技术创新 3.3.7 服务创新 3.4 餐厅、厅房与菜品的命名 3.4.1 餐厅、厅房与菜品命名的意义 3.4.2 餐厅、厅房与菜品命名的原则 3.4.3 餐厅、厅房与菜品名称的设计

.....4 菜单设计 5 食品原料的采购、验收、保管和发放管理 6 厨房生产管理 7 餐饮销售管理 8 餐饮服务与管理 9 餐饮成本核算与控制 10 餐饮促销参考文献后记

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>