

<<餐厅营运管理标准>>

图书基本信息

书名：<<餐厅营运管理标准>>

13位ISBN编号：9787306024732

10位ISBN编号：7306024736

出版时间：2005-12

出版时间：中山大学出版社

作者：方志华

页数：285

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>

<<餐厅营运管理标准>>

内容概要

对于一个企业来说，管理决定着企业的前途和命运，随着时代的变迁、潮流的变化，管理也应随之改变。

大家都知道，近年来我国的国有企业破产的例子数不胜数，原因就是随着社会的发展，老一套的管理模式、制度已经不适应企业的发展了，这也充分体现了管理在现代企业发展中的作用是至关重要的。

所以，对于一个餐饮企业，管理是否得当、有效，也是其成败的关键。

如果管理不善，要么门可罗雀，最后是关门大吉；要么门庭若市，结果却落得个囊中羞涩。

然而，要想有效的管理，首先就要有章可循，制定一系列的管理制度、管理方法。

这些制度既要条理有序，又要详细完整，这对于一个刚步入餐饮业或缺乏管理知识的经营者来说，无疑是一件头疼的事，甚至觉得无从入手。

本书就上述问题作了完整的介绍，以便于加强有关餐厅管理的制度。

<<餐厅营运管理标准>>

作者简介

方志华，毕业于广东酒店管理学院，有近20年的酒店、餐饮业管理策划经验，其中有12年从事五星级酒店的高层管理策划工作，具有较高的专业水平和丰富的实践经验。

作者尤其对餐饮业前期投资评估、全程策划筹备、营运流程定位管理、营业销售推广等有着超前的理念和资深专业

<<餐厅营运管理标准>>

书籍目录

中餐业 第一节 营运管理岗位职责 总经理工作职责 楼面经理工作职责 楼面主任工作职责
 楼面部长工作职责 楼面传菜部长工作职责 楼面咨客部长工作职责 楼面服务员岗位职责
 楼面酒吧员岗位职责 楼面收银员岗位职责 楼面传菜员岗位职责 送餐经理岗位职责
 送餐服务员岗位职责 订餐员岗位职责 营业销售部经理岗位职责 业务员的职责 第二
 节 出品部管理岗位职责 行政总厨的职责 总厨工作标准流程 厨房生产程序 点心部岗位
 责任制 烧腊部岗位责任制 出品部员工守则 第三节 管事部各岗位职责 管事部岗位职责
 管事部领班职责 管事员岗位职责 楼面杂工领班职责 楼面杂工职责 洁净部领班职责
 餐具洗刷员的职责 清洁员的职责 采购部经理的职责 采购员职责 仓库收货员职责
 供应商管理规定 第四节 中餐营运服务标准 中餐服务流程 中餐预订流程 中餐点菜服
 务标准流程 零点服务流程 迎宾工作标准 中餐摆桌服务规范 中餐餐巾折叠规范 中
 餐餐桌服务规范 中餐宴会座席安排规范 中餐宴会服务规范 托盘使用规范 中餐正餐的
 零点摆桌程序 铺餐巾和拆筷套程序 为客人点酒水程序 餐前小菜服务程序 派菜服务程
 序 分菜服务程序 整鱼服务程序 带骨、壳和块状菜品的服务程序 中餐甜食和水果的服
 务程序.....西餐业快餐业餐厅卫生标准餐厅安全管理制度附：营运管理中常用的表格

<<餐厅营运管理标准>>

章节摘录

书摘总经理工作职责 对董事会负责,负责餐厅(酒楼)的全面经营管理工作。

负责制定酒楼的营业政策和营业计划,制定持续发展的整体营销计划和策略。并根据经营的实际发生情况及时进行分析调整。

指导编制年度、月度、旬度营业报表、损益报表、费用报表。

领导全体管理人员和员工积极完成各项经营指标。

负责制定酒楼各项规章制度和岗位责任制及操作规程和服务规范。

监督检查各级管理人员对工作任务的落实执行情况。

为客人提供合格的出品和满意的服务。

负责召开酒楼的日常行政业务会议,协调各部门规范营运。

保证经营能协调一致地畅顺运作。

制定酒楼各经营部门的年度、月度的营业指标和毛利指标。

审阅每天的营业报表,及时进行营业分析,作出经营决策。

审阅和批示各部门和个人呈交的报告和各项申请。

负责主任以上管理人员的选聘、任免、调整、奖惩、考核、晋升和监督管理。

负责酒楼一切营运费用的监督、审核、审批,支出额度超过一定的数目,须报请董事会批准。

根据饮食市场需求变化,与行政总厨,出品部主管,营销部主管一起研究提高食品质量和研制创新品种,对固定菜单和15天周期变化菜单及时进行筹划设计,调整制定。

积极开拓产品新货源,不断创制特色新菜肴,增加市场竞争力,不断满足食客口味的变化。

负责酒楼的成本控制和财务使用监督,制定食品和饮品的成本标准、规格和售价,正确标准控制毛利率和费用。

重点加强对货品采购、验收、储存和使用的管理与控制,降低成本,增加盈利。

负责统筹大型团体就餐和重要宴会,确保宴会产品和服务的质量。

如有重要客人就餐须亲临现场指导和服务。

负责酒楼的卫生、安全监督工作。

认真执行食品卫生法,严格把好食品卫生关,消除事故隐患,确保食客用餐安全。

指导建立客史档案和投诉记录档案,对食客的每项投诉,做出准确的处理意见,确保酒楼在社会的良好声誉和经济效益。

遵规守纪,以身作则,严格遵守各项规章制度和管理规定,从严律己,以身示范。

完成董事会交给的其他工作任务。

P5-6

<<餐厅营运管理标准>>

媒体关注与评论

书评本书是一本关于餐厅管理制度和标准的管理类书籍。

书中由粗到细、条理有序地介绍中西餐厅、快餐厅中各岗位职责、制度，各岗位的操作标准，以及管理过程中常用的表格。

此书对于餐厅的规范管理、规模扩大有重要的作用，是餐厅管理者的有力助手。

<<餐厅营运管理标准>>

编辑推荐

本书是餐旅至尊系列丛书之一，一本关于餐厅管理制度和标准的管理类书籍。书中由粗到细、条理有序地介绍了中西餐厅、快餐厅中各岗位职责、制度，各岗位的操作标准。以及管理过程中常用的表格。此书对于餐厅的规范管理、规模扩大有重要的作用，是餐厅管理者的有力助手。

<<餐厅营运管理标准>>

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>