

<<现代饭店经营管理>>

图书基本信息

书名：<<现代饭店经营管理>>

13位ISBN编号：9787503855979

10位ISBN编号：7503855975

出版时间：2009-8

出版时间：中国林业出版社

作者：蒋亚奇 编著

页数：322

字数：360000

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>

<<现代饭店经营管理>>

内容概要

本书以饭店管理理论和方法为主要内容，揭示饭店业务运作过程并服务于饭店经营管理实践为宗旨。全书分为两大部分：第一部分主要介绍饭店管理的基本理论、原理、方法和饭店管理的基础，按照饭店概论、饭店管理理论、饭店管理基础和饭店管理发展四大主题展开；第二部分则具体详细介绍了饭店主要业务部门的运作与管理规程。

在写作过程中也紧扣两大目标：一是博采众长，充实理论；二是理论联系实际，强调实用性和可操作性相结合。

本书力图通过理论联系实际的方式对旅游院校饭店管理教材的进一步繁荣起抛砖引玉的作用，也希望本书能给各类饭店的管理实践及员工培训工作提供帮助与启示。

<<现代饭店经营管理>>

书籍目录

第一编 饭店管理原理

第一章 饭店概述

第一节 饭店的基本概念

第二节 饭店业的发展历程

第三节 饭店的类型与等级

第四节 现代饭店集团

第二章 饭店管理理论

第一节 饭店管理概述

第二节 饭店管理的理论基础

第三节 饭店管理的基本原理与方法

第三章 饭店管理基础

第一节 饭店组织管理

第二节 饭店计划管理

第三节 饭店营销管理

第四节 饭店质量管理

第四章 饭店管理发展

第一节 饭店文化管理

第二节 饭店绿色管理

第三节 饭店战略管理

第二编 饭店主要部门管理规程

第一章 饭店前厅部管理规程

第一节 总服务台服务工作程序

第二节 大堂服务工作程序

第三节 电话和商务中心服务工作程序

第四节 大堂经理工作程序

第二章 饭店客房部服务规程

第一节 客房部服务工作程序

第三节 洗衣房工作程序

第三章 饭店餐饮部管理规程

第一节 餐饮服务程序

第二节 餐饮服务规范

第四章 饭店财务部管理规程

第一节 财务部操作程序

第二节 财务管理制度

第五章 饭店工程部管理规程

第一节 工程部操作程序

第二节 工程部工作流程

第三节 工程部规章制度

第六章 饭店保安部管理规程

第一节 保安部工作程序

第二节 保安部安全制度

第三节 预案

主要参考文献

<<现代饭店经营管理>>

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>