

<<饭店管理实务>>

图书基本信息

书名：<<饭店管理实务>>

13位ISBN编号：9787504550804

10位ISBN编号：7504550809

出版时间：2005-12

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：牟红

页数：219

字数：302000

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>

## <<饭店管理实务>>

### 内容概要

??本书是旅游与饭店管理专业的高等职业院校的专业用书。

??本书详细介绍了旅游与饭店管理专业中饭店管理必须掌握的知识和技能，系统地讲解了饭店在经营运作过程中所涉及各个方面，详细介绍了包括饭店的前厅部、餐饮部、客房部等部门的组织结构、工作内容、岗位职责、操作规范等相关内容，并结合具体案例全面介绍了饭店产品、饭店集团、饭店管理体系、饭店企业文化、饭店职业人管理方法与饭店战略。

??本书的编写面向旅游饭店管理的工作实际，是高等职业院校旅游与饭店管理专业的必备教材，也可作为在职培训的培训教材，还可供从事饭店管理工作的有关人员参考使用。

??本书由牟红、郑治伟编写，牟红主编；张陆主审。

<<饭店管理实务>>

书籍目录

第一章?饭店与饭店管理 第一节?饭店与饭店产品 第二节?饭店集团 第三节?饭店管理行政体系 第四节?饭店经营与创新机制第二章?饭店管理基础 第一节?饭店组织结构 第二节?饭店企业文化第三章?饭店管理体系 第一节?饭店内部功能管理 第二节?饭店服务管理系统 第三节?投诉处理 第四节?标准与标准化 第五节?饭店服务标准化的发展趋势第四章?饭店前厅部管理与运营 第一节?前厅部运营管理的內容和要求 第二节?前厅部岗位设置和岗位职责 第三节?前厅部操作程序与工作流程 第四节?前厅服务第五章?饭店客房部管理与运营 第一节?客房部运营管理的內容和要求 第二节?客房部岗位和岗位职责 第三节?客房部操作程序与工作流程 第四节?客房服务基本技能第六章?饭店餐饮部管理与运营 第一节?餐饮部运营管理的內容和要求 第二节?餐饮部组织机构和岗位职责 第三节?餐饮部菜单设计与工作流程 第四节?餐厅服务基本技能第七章?饭店娱乐部管理与运营 第一节?饭店娱乐服务作用与特点 第二节?娱乐服务市场定位 第三节?娱乐部项目设置与运营管理第八章?饭店职业经理人管理方法与饭店战略 第一节?饭店职业经理人管理的基础平台 第二节?饭店战略管理 第三节?饭店发展模式 第四节?我国饭店竞争战略

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>