

<<餐饮经营管理实战与培训>>

图书基本信息

书名：<<餐饮经营管理实战与培训>>

13位ISBN编号：9787504723475

10位ISBN编号：7504723479

出版时间：2005-5

出版时间：中国物资出版社

作者：邹金宏

页数：342

字数：200000

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>

<<餐饮经营管理实战与培训>>

内容概要

本书的编写，分“经营管理实战基础知识”、“经营管理实战高级知识”、“厨房管理实战知识”和“综合管理实战知识”等四章。

本书在继续保留一些传统经营管理知识的同时。

又具备了当代商战条件下餐饮经营的新特色：力求提供一些实用的、平时书刊上难以见到的“新知识”。

相信可以带给很多同仁一些“实用和新鲜”的感觉。

另外，书中大部分内容是以实战或培训讲义的形式编写，部分内容还保持“原貌”风格，这对广大经营管理者 and 想成为优秀经营管理者的人来说。

更具有参考价值。

总之，实战与培训，乃是“主体”与“两翼”的关系，两者缺一不可，相得益彰。

必须在此两者深下功夫，方能立足于餐饮商场，稳操胜券。

<<餐饮经营管理实战与培训>>

书籍目录

第一章 经营管理实战基础知识 第一节 经营管理常识 第二节 对管理者的要求 第三节 中餐部楼面岗位职责与工作规程 第四节 投诉的处理 第五节 取消菜式及有关实战事例 第六节 如何处理员工抱怨 第七节 海鲜食法——点菜实战须知 第八节 如何受理酒席与书写酒席菜单 第二章 经营管理实战高级知识 第一节 如何批评教育员工与纪律处分条例 第二节 中餐厅开业前后的管理 第三节 如何开会与发言实战 第四节 实战雄心与战略训练 第五节 PDCA管理循环 第六节 严与爱相结合的管理 第七节 6S(6好)管理——全面提升素养 第八节 执行力 第九节 领导力第三章 厨房管理实战知识 第四章 综合管理实战知识 后记

<<餐饮经营管理实战与培训>>

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>