

<<餐饮管理>>

图书基本信息

书名：<<餐饮管理>>

13位ISBN编号：9787509615270

10位ISBN编号：7509615275

出版时间：2011-8

出版时间：经济管理出版社

作者：肖晓

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

本书以管理学理论为基础，以创新性、实践性为原则，系统地介绍了餐饮企业筹建、运营及管理的整个过程和方法。

本书特色：在理论上深度，在教学中有技术，在实践中有挑战：注重将多学科知识融会贯通，培养学生的实战运用能力、沟通决策能力和创新思维等综合素质。

本书的适用对象为高等院校本科、研究生及餐饮企业中高层管理者及行业相关人士。

作者简介

肖晓，副教授，硕士生导师，高级礼仪培训师，四川省经济学会理事，国家职业鉴定高级考评员，四川省餐饮创新设计大赛评委。

现任教于成都理工大学旅游与城乡规划学院，旅游开发与管理系副主任。

研究方向为旅游企业经营与管理、区域经济与可持续发展等。

目前主要从事主题酒店创意与管理、餐饮管理、商务礼仪、会展策划等方面的教学、培训与研究工作。

在《软科学》、《商业研究》、《企业管理》等刊物上发表学术论文50余篇。

出版专著《主题酒店创意与管理》(2010年)、《西部地区旅游经济》(2000年)；编著教材《餐饮经营与管理》(2003年)，参编教材《餐饮企业营销》(2004年)等。

承担和完成省部级科研项目20多项。

<<餐饮管理>>

书籍目录

- 第一章 餐饮企业的筹划与设立
 - 第一节 餐饮企业的市场定位
 - 第二节 餐饮企业的选址
 - 第三节 餐饮企业组织机构设置及人员编制
 - 第四节 餐饮企业投资预算及融资渠道
 - 第五节 餐饮企业的申办
- 第二章 菜单策划与管理
 - 第一节 菜单策划原理
 - 第二节 菜单内容与分类策划
 - 第三节 菜单定价
- 第三章 餐饮企业格局规划与设计
 - 第一节 餐厅格局规划与设计
 - 第二节 厨房格局规划与设计
 - 第三节 仓库格局规划与设计
- 第四章 餐饮企业采保管理
 - 第一节 食品原料的采购管理
 - 第二节 食品原料的验收管理
 - 第三节 食品原料的储存管理
 - 第四节 食品原料的发放管理
- 第五章 餐饮成本控制与管理
 - 第一节 餐饮成本控制概述
 - 第二节 餐饮成本控制的环节
 - 第三节 餐饮成本控制体系及方法
- 第六章 餐饮营销管理
 - 第一节 餐饮营销概述
 - 第二节 餐饮主题活动策划与宴会营销管理
 - 第三节 餐饮品牌管理
- 第七章 餐饮后勤管理
 - 第一节 安全管理
 - 第二节 卫生管理
 - 第三节 设备与餐具管理
- 第八章 餐饮企业质量管理
 - 第一节 餐饮企业质量管理概述
 - 第二节 餐饮企业服务质量管理
 - 第三节 餐饮企业全面质量管理
- 第九章 餐饮信息系统管理
 - 第一节 餐饮管理信息系统概述
 - 第二节 餐饮业务流程重组
 - 第三节 餐饮信息系统的开发与设计
 - 第四节 餐饮电子商务
- 第十章 餐饮企业文化建设与管理
 - 第一节 餐饮企业文化概述
 - 第二节 饮食文化的特性与功能
 - 第三节 餐饮文化建设与管理
- 第十一章 餐饮企业创新管理

<<餐饮管理>>

第一节 餐饮企业创新管理理论基础

第二节 餐饮企业创新的内容

第三节 餐饮企业创新的过程与对策

参考文献

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>