

<<如何做好餐饮经理>>

图书基本信息

书名：<<如何做好餐饮经理>>

13位ISBN编号：9787545409376

10位ISBN编号：754540937X

出版时间：2011-9

出版单位：广东经济出版社有限公司

作者：滕宝红

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>

<<如何做好餐饮经理>>

内容概要

《如何做好餐饮经理》不但可以让员工越来越深入地从理论上了解酒店服务及本职工作要求，而且把工作中证明是最好的方法教给他们，提高员工胜任本职工作的信心，从而增强职业安全感。

<<如何做好餐饮经理>>

书籍目录

第一章 任职资格要求

第一节 餐饮经理职业素质要求

要求一：专业素质

要求二：用才能力

要求三：市场营销能力

要求四：沟通能力

要求五：创新能力

要求六：判断能力

要求七：公关能力

要求八：危机或突发事件处理能力

要求九：理财能力

第二节 餐饮经理必备职责要求

职责一：营业前的职责

职责二：营业中的责任

职责三：营业结束后的责任

职责四：其他责任

第三节 餐饮经理管理工作细节

细节一：待人诚实

细节二：充分理解企业文化并经常向员工宣导

细节三：要用好自己手中的权力

细节四：要具有良好的协作意识

细节五：要具有强烈的服务意识

细节六：不断地学习

第二章 人力资源发展

第三章 餐饮营销推广

第四章 餐饮质量管理

第五章 餐饮卫生管理

第六章 餐饮安全管理

第七章 餐饮成本控制

第八章 餐饮服务管理

第十章 餐饮财务管理

参考文献

<<如何做好餐饮经理>>

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>