

<<巴国布衣中餐操作手册.前厅管理>>

图书基本信息

书名：<<巴国布衣中餐操作手册.前厅管理>>

13位ISBN编号：9787561423462

10位ISBN编号：7561423462

出版时间：2002-12-1

出版时间：四川大学出版社

作者：王玮

页数：312

字数：213000

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>

<<巴国布衣中餐操作手册.前厅管理>>

内容概要

巴国布衣是一群长期从事文化和管理科学研究的中青年学者于1996年创建的一个以中餐现代化和产业化为核心的融川菜经营、教学科研、食品开发为一体的大型企业。

巴国布衣以其极具冲击力的策划和成熟的操作完成了中餐企业从家族式、作坊式企业向现代化企业过渡的历史转变，并因其“一个企业救活一个行业”而成为川菜业乃至整个中餐业发展史上的一个里程碑。

由巴国布衣创始人、融理论研究者 and 企业管理专家为一身的何农先生亲自策划的这套《巴国布衣中餐操作手册》，是迄今为止我国有关中餐策划与经营管理的第一部最系统、最实用的操作全书。该书针对我国中餐业发展的现状及趋势，在总结概括巴国布衣6年成功经营管理的基础上，分别对餐饮策划、营销、开业筹备、店铺设计与装修、总经理、人力资源管理、前厅管理、厨政管理，后勤管理、财务管理等方面的管理理论、操作方法进行了专题分析和介绍，并总结出一套针对性较强的操作规程和操作表格。

本套手册十分易于学习和借鉴，是中餐企业投资者、管理者的良师益友。

希望该书的出版能为所有中餐企业和有兴趣的投资者提供成功企业的经营秘诀和开店置业的实战指南。

书籍目录

第一章 前厅：餐厅的决赛场 前厅的服务功能 前厅服务的特殊性及其对服务的要求 前厅服务的今天和明天 塑造魅力服务的途径 前厅人员的职业观念 前厅服务的组织保障：团队之最优组合 第二章 前厅服务的必备技能知识 必备技能 必德知识 更高要求 第三章 追求卓越的服务水准：前厅经理 前厅经理的角色定位 组织优秀的报务团队 听取顾客的呼声 做好和其他部门的协调工作 前厅经理的一天 前厅工作管理制度的执行者 前厅经理的自我管理 第四章 基层团队的核心：主管和领班 主管的任队员资格与岗位职责 领班的任职资格与岗位职责 成为属下的楷模 做“发动机”和“润滑剂” 做好主官、领班的奥秘 第五章 面对顾客的最前线：服务员 服务员的任职业桥梁与岗位职责 谨守作业标准 话语暖人心 推销之道 面对顾客提出的难题 第六章 菜品传送的本枢纽：传菜员..... 第七章 零餐和非正式宴会 第八章 宴会服务 第九章 前厅作业管理用表 第十章 前厅决胜之道 主要参考文献

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>