

<<餐饮部运行与管理>>

图书基本信息

书名：<<餐饮部运行与管理>>

13位ISBN编号：9787563709342

10位ISBN编号：7563709347

出版时间：2003-5-1

出版时间：旅游教育出版社

作者：郭敏文

页数：447

字数：327000

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>

## <<餐饮部运行与管理>>

### 内容概要

本书的内容包括：餐饮组织机构设置和餐饮经营环节、餐饮经营可行性分析、菜单设计、餐饮经营场所设计、餐饮设备设施的使用与保养、原料管理、厨房管理、餐厅、酒吧运行与管理、宴会部运行与管理、餐饮服务质量管理等十三个章节，详细阐述了餐饮部的运行与管理细则。

## <<餐饮部运行与管理>>

### 书籍目录

- 第一章 餐饮组织机构设置和餐饮经营环节
  - 第一节 组织机构设置
  - 第二节 餐饮部各岗位的职责
  - 第三节 餐饮经营环节
- 第二章 餐饮经营可行性分析
  - 第一节 可行性分析概述
  - 第二节 确定餐饮目标市场
  - 第三节 餐饮投资效益分析
- 第三章 菜单设计
  - 第一节 菜单的作用和种类
  - 第二节 菜单设计的依据
  - 第三节 菜单设计与制作
- 第四章 餐饮经营场所设计
  - 第一节 餐饮经营场所设计概述
  - 第二节 餐饮经营场所的环境设计
  - 第三节 餐饮营业场所的设施布局
  - 第四节 餐厅、酒吧设计细则及实例
  - 第五节 厨房设计和布局
- 第五章 餐饮设备设施的使用与保养
  - 第一节 餐厅、酒吧设备设施的使用与保养
  - 第二节 厨房设备设施的维护保养
- 第六章 原料管理
  - 第一节 原料采购、验收管理
  - 第二节 原料贮藏与领发管理
- 第七章 厨房管理
  - 第一节 厨房生产管理
  - 第二节 厨房的卫生与安全管理
- 第八章 餐厅、酒吧运行与管理
  - 第一节 餐厅运行及管理
  - 第二节 酒吧运行与管理
- 第九章 宴会部运行与管理
  - 第一节 宴会部经营特点
  - 第二节 宴会销售与预订
  - 第三节 大型活动的筹划与运行
- 第十章 餐饮服务质量管理
  - 第一节 餐饮服务质量概述
  - 第二节 餐饮服务质量的內容
  - 第三节 餐饮服务现场质量管理
  - 第四节 餐饮服务质量控制
- 第十一章 餐饮营销
  - 第一节 餐饮营销概述
  - 第二节 影响餐饮营销的因素
  - 第三节 餐饮内部营销策略与技巧
  - 第四节 餐饮外部促销策略与技巧
- 第十二章 餐饮经营成本费用控制

<<餐饮部运行与管理>>

第一节 餐饮成本费用预算的编制

第二节 餐饮成本费用预算的控制

第三节 餐饮成本费用预算控制的考核

第十三章 餐饮人力资源管理

第一节 餐饮人力资源管理

第二节 餐饮员工招工招聘

第三节 餐饮员工培训

第四节 餐饮员工考核

第五节 餐饮劳动报酬

<<餐饮部运行与管理>>

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>