

<<饭店餐饮部高效管理>>

图书基本信息

书名：<<饭店餐饮部高效管理>>

13位ISBN编号：9787563715411

10位ISBN编号：756371541X

出版时间：2007-10

出版时间：旅游教育

作者：曾小力

页数：294

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>

<<饭店餐饮部高效管理>>

内容概要

企业发展失衡。

怎么办？

后续发展乏力，怎么办？

原料价格上涨、产品雷同，怎么办？

本书致力于培养餐饮管理职业经理人，以实现高效管理为目标。

从人力资源管理、餐饮产品设计、厨房生产、服务设计、营销管理、数字管理、执行力打造、开业知识等方面来进行专题研讨，对上述问题给予解答。

本书观点新颖独到，符合餐饮业发展趋势。

对管理实践有较强的指导作用。

既可作为饭店餐饮部经理的培训教材。

也可作为有关院校本科生的教辅书籍。

<<饭店餐饮部高效管理>>

作者简介

曾小力，饭店管理高级讲师。

广东省旅游学校副校长。

1992年本科毕业于中山大学管理学院旅游酒店管理专业，2005年获厦门大学管理学（旅游管理方向）硕士学位。

有多家五星级酒店工作经验，曾在餐饮企业担任高级管理人员。

现从事专业课教学与教务管理工作。

独立编写及参与编写《前厅服务与管理》（中职）、《English for Htotal Services》、《饭店前厅管理》（高职）等多部教材。

<<饭店餐饮部高效管理>>

书籍目录

餐饮业态 - 家谈 (代前言) 第一章 餐饮经营管理 第一节 餐饮经营管理概述 第二节 餐饮经营管理的特点 第三节 餐饮部管理制度 第四节 饭店餐饮外包策略 第二章 餐饮组织与人力资源管理 第一节 组织管理能力 第二节 餐饮部各餐厅人员定编的办法 第三节 餐饮服务对管理人员的素质要求 第四节 餐饮部岗位工作职责 第五节 对员工的认识 第三章 餐饮产品管理 第一节 餐饮产品构成 第二节 菜谱设计 第四章 餐饮营销管理 第一节 顾客管理 第二节 顾客分析 第三节 餐饮经营行情调查 第四节 餐饮市场定位 第五节 营销策略的发展与应用 第六节 促销策略 第五章 餐饮服务管理 第一节 餐饮服务质量管理 第二节 餐饮服务规程管理 第三节 点菜服务 第四节 宴会设计与宴会服务的组织实施 第五节 到会与自助餐服务的管理 第六章 餐饮数字管理技能 第一节 餐饮经营主要指标 第二节 餐饮成本分析 第三节 收入、成本预算 第四节 餐饮成本控制 第五节 价格管理 第七章 现代厨房生产管理 第一节 厨房生产管理概述 第二节 厨房生产任务及质量的控制方法 第三节 厨房卫生与安全管理 第八章 餐饮创新经营 第一节 餐饮创新经营的原则 第二节 菜点创新 第三节 餐饮服务创新 第四节 餐饮经营管理创新 第九章 餐厅开业知识 第一节 开业前的准备工作 第二节 开业前的人员培训 第三节 开业前餐厅空间布局及氛围布置 第四节 餐厅模拟运转 第五节 餐厅试营业 第十章 餐饮部执行力打造 第一节 执行力概述 第二节 企业层面提高执行力的举措 第三节 管理者层面提高执行力的举措 第四节 基层员工层面提高执行力的举措 主要参考文献 后记

<<饭店餐饮部高效管理>>

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>