

<<餐饮企业经营管理>>

图书基本信息

书名：<<餐饮企业经营管理>>

13位ISBN编号：9787040194067

10位ISBN编号：7040194066

出版时间：2006-07-01

出版时间：高等教育出版社

作者：齐洪利 编

页数：204

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>

<<餐饮企业经营管理>>

内容概要

《新世纪高职高专旅游服务类专业规划教材：餐饮企业经营管理》主要内容包括餐饮经营管理概述、餐饮经营可行性分析、餐饮组织机构设置、菜单的筹划和设计、食品原料采购供应管理、厨房业务与生产管理、餐饮营销管理、餐饮服务与宴会管理、餐饮成本核算与控制以及餐饮人力资源管理等等。

《新世纪高职高专旅游服务类专业规划教材：餐饮企业经营管理》突出高职高专的教学特点，侧重理论指导下的管理实务与运作，注重知识的应用性和可操作性。

《新世纪高职高专旅游服务类专业规划教材：餐饮企业经营管理》可以作为高职高专院校旅游服务类餐饮管理类专业的教材，也可以作为企事业单位相关从业人员培训、自学的参考用书。

<<餐饮企业经营管理>>

书籍目录

第一章 餐饮业及餐饮企业概述第一节 餐饮业的地位与特点第二节 餐饮企业的内涵及分类思考题综合案例本章小结主要概念和术语第二章 餐饮经营可行性分析第一节 可行性分析第二节 市场调研与分析第三节 餐饮企业的选址与筹建第四节 餐饮企业投资效益分析思考题综合案例本章小结主要概念和术语第三章 餐饮企业组织机构设置第一节 餐饮企业组织机构设置原则第二节 餐饮企业组织机构的一般模式和设置方法思考题综合案例本章小结主要概念和术语第四章 菜单的筹划与设计第一节 菜单的作用与种类第二节 菜单设计的依据第三节 菜单工程-ME分析法第四节 菜单设计与制作思考题综合案例本章小结主要概念和术语第五章 食品原料采购供应管理第一节 采购管理第二节 验收管理第三节 储存与发放管理思考题综合案例本章小结主要概念和术语第六章 厨房业务与生产管理第一节 厨房的设计与布局第二节 厨房生产管理第三节 厨房设备与安全卫生管理思考题综合案例本章小结主要概念和术语第七章 餐饮营销管理第一节 餐饮产品销售价格第二节 餐饮销售控制第三节 餐饮推销思考题综合案例一综合案例二本章小结主要概念和术语第八章 餐饮服务与宴会管理第一节 餐饮服务质量第二节 宴会组织与管理思考题综合案例一综合案例二本章小结主要概念和术语第九章 餐饮成本核算与控制第一节 餐饮成本构成和分类第二节 餐饮成本控制第三节 餐饮成本的核算思考题综合案例本章小结主要概念和术语第十章 餐饮企业人力资源管理第一节 餐饮企业人力资源管理概述第二节 餐饮企业员工招聘第三节 餐饮企业员工培训第四节 餐饮企业员工绩效考核思考题综合案例本章小结主要概念和术语主要参考文献

<<餐饮企业经营管理>>

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>