

<<餐饮企业人力资源管理>>

图书基本信息

书名：<<餐饮企业人力资源管理>>

13位ISBN编号：9787301126936

10位ISBN编号：730112693X

出版时间：2007-9

出版单位：北京大学

作者：蔡万坤

页数：353

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>

## <<餐饮企业人力资源管理>>

### 内容概要

《21世纪餐饮企业职业经理人和旅游院校餐饮专业系列教材·餐饮企业人力资源管理：打造企业的核心竞争力》在阐述餐饮企业人力资源管理的基本原理、制度、原则和任务的基础上，按照历史和逻辑的顺序，系统介绍了餐饮企业人力资源的战略规划、人员配置、员工招聘、考核与录用、绩效考评、员工激励、员工培训、员工群体动力的发挥和劳动关系管理。

最终落实到企业人力资源薪酬原理、薪酬构成、薪酬分配方案与制度的制定和贯彻实施。

本书的主要特点是“人力资本”和“以人为本”的观念贯穿始终。

全书理论清晰，内容、方法与技术具体，条理性、逻辑性强，案例丰富，因而适用性和可操作性较强。

本书可作为全国高等院校旅游管理专业、餐饮专业的专业教材，以及各类酒楼饭店和事业单位餐饮企业的总经理、人力资源部门经理及其他部门经理的培训教材和专业工作指导用书。

## <<餐饮企业人力资源管理>>

### 作者简介

蔡万坤，旅游专业资深教授。

男，1944年6月出生，四川渠县人，农工党员、中共党员。

1968年毕业于北京第二外国语学院。

曾任北京旅游学院学术委员，《旅游学刊》编委、教研室主任，北京市饭店总公司、东方饭店、京丰宾馆顾问，北京立波宾馆总经理，北京中江之旅酒店管理公司（集团）技术总监，自学考试委员会课程委员，北京市旅游局职称评定委员会副主任，商务部国家经理统考专业负责人，北京市旅游战略规划课题组负责人。

1980年起从事旅游教育和科研工作，主要从事旅游战略、旅游经济和旅游管理研究，是中国旅游管理科学研究的开拓者和奠基人。

曾完成《北京国际旅游市场战略规划和战略对策》、《北京旅游战略研究方法》等重要课题，获北京市哲学社会科学和政策研究优秀成果一等奖。

曾主持国家旅游局研究课题《中国旅游企业管理大全》、《中国旅游服务质量等级管理全书》，并担任主编。

负责制定《北京市旅游饭店质量标准》，是国家“十五”规划重点教材、北京市精品教材《餐饮管理》的编著人。

曾任《中国旅游饭店业务管理经典全书》、《酒店职业经理丛书》（6本）、《21世纪餐饮企业职业经理人和旅游院校餐饮专业系列教材》（8本）主编。

出版论文集《旅游经济与管理探索》和二十多本专业书籍。

同时，先后在众多饭店总经理、部门经理培训班讲授专业课程和专题讲座，是享誉国内外的著名旅游专家。

## &lt;&lt;餐饮企业人力资源管理&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 餐饮企业人力资源管理导论--打下坚实的认识基础第一节 餐饮企业人力资源管理及其重要作用案例 深圳宝安集团快速发展的成功诀窍第二节 餐饮企业人力资源管理的原则和任务案例 索尼公司人力资源管理的“黄金法则”第三节 餐饮企业人力资源管理原理案例 海尔集团用人理念带来的启示第四节 餐饮企业人力资源管理机制和制度案例 山东贵都大酒店人力资源管理机制第二章 餐饮企业人力资源规划管理--设定科学的工作目标第一节 餐饮企业人力资源规划管理案例 越秀餐饮公司的人力资源规划第二节 餐饮企业机构设计和人员配置规划管理案例 一次酒楼开业的人员配备专题会议第三节 餐饮企业员工职业规范管理案例 兰新公司设计的员工职业规范管理流程第四节 餐饮企业人力资源年度计划管理案例 一次企业人力资源管理年度计划工作会议第三章 餐饮企业人力资源招聘管理--招收合格的岗位员工第一节 餐饮企业人力资源招聘管理概述案例 一家大型餐饮公司部分人员招聘计划第二节 餐饮企业员工招聘工作的先期准备方法案例 一份酒楼人力资源招聘计划表第三节 餐饮企业员工招聘考核技术案例 一位宴会厅经理的应聘经历第四节 餐饮企业员工招聘的甄选录用与评估案例 一次招聘行政总厨的甄选决策专门会议第四章 餐饮企业人力资源使用管理--量能用好企业人才第一节 餐饮企业人力资源管理使用管理的原则和要求案例 一家餐饮企业核心员工跳槽引发经营危机第二节 餐饮企业的人才类型与差异分析案例 餐饮企业人才使用竞争带来的启示第三节 餐饮企业人才使用管理的测评案例 人性化管理制度造就出企业忠诚员工第五章 餐饮企业员工激励管理--激发员工的潜力与激情第一节 餐饮企业员工需求特点和激励原则案例 一位法国工程师的拉绳试验带来的启示第二节 餐饮企业员工激励的理论根据案例 一家星级大酒楼部门超额奖励的1543工程计划第三节 餐饮企业员工激励的机制和方法案例 一位厨师长的“内部粮票”第六章 餐饮企业人力资源培训管理--不断提高员工素质的方法第一节 餐饮企业人力资源培训的原则与发展趋势案例 波音公司“领导培训中心”的课程设计第二节 餐饮企业员工培训的内容和方法案例 麦当劳公司的区店顾问培训内容简介第三节 餐饮企业员工培训的组织管理方法案例 沃尔玛公司的员工培训分类组织方法第四节 餐饮企业员工培训效果考核案例 同和居餐饮集团公司的员工培训考核标准表第七章 餐饮企业员工群体动力和劳动关系管理--发挥群体动力,协调劳动关系第一节 餐饮企业员工群体动力的特点和作用案例 新龟兔赛跑带来的工作启示第二节 餐饮企业员工群体动力管理的原则和方法案例 一次全员促销月活动的群体动力展示第三节 餐饮企业群体劳动关系管理案例 恶炒鱿鱼引发的企业劳动争议第四节 餐饮企业的劳动保护与安全管理案例 一家餐饮企业的厨房安全生产守则第八章 餐饮企业员工绩效考评管理--合理评估员工表现与绩效第一节 餐饮企业员工绩效评估概述案例 人为规定员工绩效的人数比例所引起的后果第二节 餐饮企业员工考评标准制定案例 一家餐饮有限公司销售经理的考核指标第三节 餐饮企业员工绩效评估的方法与程序案例 建安酒店人力资源部员工考评方法摘要第四节 餐饮企业员工绩效评估的反馈与改进案例 应付差事的员工考核评估第九章 餐饮企业人力资源薪酬管理--合理分配劳动报酬,调动员工积极性第一节 餐饮企业薪酬管理原理概述案例 薪酬留住能人给企业带来的启示第二节 餐饮企业员工薪酬的影响因素和分类构成案例 一家三星级酒店薪酬结构第三节 餐饮企业员工薪酬分配方案制定案例 上海贝尔公司的员工薪酬构成第四节 餐饮企业员工薪酬管理制度与实施案例 一家三星级饭店的工资制度内容摘要主要参考书目

<<餐饮企业人力资源管理>>

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>