

<<餐饮经营管理策略>>

图书基本信息

书名：<<餐饮经营管理策略>>

13位ISBN编号：9787302161776

10位ISBN编号：7302161771

出版时间：2007-10

出版时间：清华大学

作者：林德荣

页数：304

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>

## <<餐饮经营管理策略>>

### 内容概要

本书在阐明餐饮经营管理基本原理的基础上，系统地论述了餐饮经营与管理中的餐厅选址与设计布局、餐饮市场营销、菜单设计与定价、食品原料采购供应、厨房生产、餐厅服务、宴会组织、餐饮成本控制等环节的管理理论与方法。

本书在写作过程中力求做到说理简明扼要、方法先进具体、案例典型实用，具有较强的可操作性。本书可作为旅游院校旅游及酒店管理专业本科及高等职业教育专业教材，也可以作为餐饮企业中、高级管理人员的业务用书，还可用作中等职业学校旅游专业教师的教学参考书。

## &lt;&lt;餐饮经营管理策略&gt;&gt;

## 书籍目录

第一篇 绪论 第一章 餐饮业概述 第一节 餐饮业的定义及其特征与地位 第二节 餐饮业经营与管理原理 第三节 餐饮业的组织及经营方式 第二章 我国餐饮业发展现状与趋势 第一节 我国餐饮业的发展现状 第二节 我国餐饮业的发展趋势 第二篇 餐饮经营策略 第三章 餐饮店选址及设计布局 第一节 餐饮店选址 第二节 餐饮设施规划 第三节 餐饮设施面积规划 第四节 厨房环境设计与布局 第四章 餐饮市场营销策略 第一节 餐饮市场的需求分析 第二节 餐饮市场供给分析 第三节 餐饮市场营销策略 第四节 餐饮市场促销策略 第五章 菜单计划及其定价策略 第一节 菜单概述 第二节 菜单制作 第三节 菜单设计与评估 第四节 菜单定价及其策略 第三篇 餐饮管理策略 第六章 餐饮原料管理策略 第一节 食品原料采购管理 第二节 原料进货验收管理 第三节 食品原料贮存管理 第四节 食品原料发放与库存盘点管理 第七章 厨房业务与生产管理策略 第一节 厨房生产设备配置及其组织结构 第二节 厨房卫生与安全管理 第三节 厨房食品原料加工过程控制 第四节 餐饮产品制作管理方法 第八章 餐厅服务管理策略 第一节 餐厅筹划与配置 第二节 餐厅服务质量管理基本要求 第三节 餐厅服务过程管理 第九章 宴会的组织与管理策略 第一节 宴会种类及其营运特征 第二节 宴会预订的工作程序与管理方法 第三节 宴会的组织与服务过程管理 第十章 餐饮成本控制策略 第一节 餐饮成本的构成 第二节 餐饮成本核算内容与成本报表 第三节 成本分析与控制 第四节 人工成本控制 参考文献

## <<餐饮经营管理策略>>

### 编辑推荐

本书在餐饮管理方面从多角度、多层面展开了论述，力求使具体的管理方式更新颖、更有效、更具操作性。

提出了饭店餐饮的基本对策，并具体分析探讨了饭店餐饮的创新之道、餐饮品牌建设、餐饮服务艺术、餐饮广告策划、餐饮促销策略、主题餐饮策划、美食节组织、宴会设计、餐饮财务控制等内容。本书更具时代性、系统性、实践性，以期对众多餐饮业者提供实际的参考价值，希望书中的观点和方法能对中国的饭店管理者有所启迪和帮助。

<<餐饮经营管理策略>>

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>