

<<餐饮企业管理>>

图书基本信息

书名：<<餐饮企业管理>>

13位ISBN编号：9787501928101

10位ISBN编号：750192810X

出版时间：2006-8

出版时间：中国轻工业出版社

作者：郑昌江 编

页数：351

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>

<<餐饮企业管理>>

内容概要

在本教材的编写过程中我们侧重于以下几点：1、管理思想的先进性。

例如本书中提出的餐饮产品是多种要素有机结合的观点，餐饮产品开发的观点，将菜单分为生产和销售两种菜单来设计的观点，将CIS理论导入餐饮业的观点，以及餐饮业关系营销的观点等，都是当前比较流行或具有超前性的经营管理思想。

2、管理内容的完整性和系统性。

本书的内容从餐饮企业选址、装潢、申请执照到连锁经营、电脑化管理，涉及到了餐饮企业的各个方面。

3、管理实践的指导性。

本书注重理论与实践的结合，并突出实用性，可成为餐饮管理人员的工具用书。

4、使用上的广泛性。

《餐饮企业管理》涵盖了餐饮管理所涉及的基本理论和基本方法，因此，不仅适用于烹饪专业，也可以用作旅游管理专业、酒店管理专业、餐旅管理专业的教科书。

书籍目录

第一章 餐饮企业概述第一节 餐饮企业的类型一、按档次高低分类二、按服务方式分类三、按风味特色分类四、按服务功能分类五、按营业时间分类第二节 餐饮企业的特点一、餐饮企业产品的特点二、餐饮企业生产的特点三、餐饮企业销售上的特点四、餐饮企业服务的特点第三节 餐饮企业的经营形式一、独立经营二、连锁经营三、饭店(宾馆酒店)经营四、依附经营第二章 餐饮企业的投资管理第一节 餐饮市场的调研一、餐饮市场的特点二、餐饮市场调研的目的三、餐饮市场调研的内容四、餐饮市场调研的方法五、餐饮市场的定位第二节 餐饮企业的选址一、餐饮企业营业区域的确定二、餐饮企业经营与地点特征三、餐饮企业场所取得的途径第三节 餐饮投资的可行性研究一、餐饮投资可行性研究的内容二、可行性研究中应注意的问题三、可行性研究中的投资效益分析四、可行性研究阶段第四节 餐饮企业名称设计一、名称设计的一般规律与原则二、餐饮企业名称设计的要求三、餐饮企业标志的设计四、餐饮企业的招牌第五节 餐饮企业的登记注册一、餐饮企业登记注册应具备的条件二、开业需力的证件三、餐饮企业法人开业登记程序四、企业章程的主要内容第三章 餐饮企业的组织管理第一节 餐饮企业的组织形式一、餐饮企业组织设置的原则二、餐饮企业的组织形式第二节 餐饮企业的编制定员一、编制定员的原则二、影响编制定员的因素三、编制定员的基本方法第三节 餐饮企业员工培训一、餐饮企业员工的基本素质二、餐饮企业员工的培训内容三、餐饮企业员工的培训方法四、餐饮企业员工的培训要求第四节 员工激励第四章 餐饮产品设计与开发第五章 餐饮原料管理第六章 厨房生产管理第七章 餐饮服务管理第八章 餐饮娱乐项目经营管理第九章 酒吧的经营管理第十章 餐饮营销管理第十一章 餐饮财务管理第十二章 餐饮管理的电脑系统第十三章 餐饮连锁经营策略后记参考书目

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>