

<<现代旅游饭店管理>>

图书基本信息

书名：<<现代旅游饭店管理>>

13位ISBN编号：9787503205897

10位ISBN编号：750320589X

出版时间：1993-03

出版时间：中国旅游出版社

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>

<<现代旅游饭店管理>>

书籍目录

目录

第一章 旅游饭店概述

第一节 饭店业的历史与现状

- 一、世界饭店业发展史
- 二、中国饭店业的产生和发展

第二节 现代饭店集团

- 一、饭店集团的优势
- 二、饭店集团的联合形式
- 三、饭店集团的隶属形式

第三节 旅游饭店的类型和等级

- 一、饭店的类型
- 二、饭店的等级

第二章 饭店管理基础理论

第一节 饭店管理的概念和内容纲要

- 一、饭店管理的概念
- 二、饭店管理的理论和思想
- 三、饭店管理的内容纲要

第二节 饭店管理的职能

- 一、决策计划职能
- 二、组织职能
- 三、指挥职能
- 四、协调职能
- 五、控制职能

第三节 管理者应具备的基本观念

- 一、观念对管理的作用
- 二、饭店管理中的商品观念
- 三、饭店的服务质量观念
- 四、服务观念
- 五、系统观念
- 六、效益观念

第四节 饭店制度

- 一、饭店制度的含义
- 二、饭店的基础制度

第三章 饭店组织

第一节 饭店组织原则

- 一、我国饭店组织体制的历史沿革
- 二、饭店组织原则

第二节 饭店组织形式

- 一、饭店组织的基本形式
- 二、饭店组织的几种具体形式

第三节 饭店组织的管理体制

- 一、总经理负责制
- 二、经济责任制
- 三、岗位责任制
- 四、职工代表大会制

<<现代旅游饭店管理>>

第四章 饭店计划管理

第一节 饭店计划管理概说

- 一、饭店计划管理概念
- 二、计划管理的重要性
- 三、饭店计划管理的任务

第二节 饭店计划指标体系和计划体系

- 一、计划指标
- 二、饭店计划体系

第三节 计划的编制

- 一、影响计划编制的因素
- 二、饭店计划的编制

第四节 计划的实施

- 一、计划的执行
- 二、计划控制

第五章 饭店营销管理

第一节 饭店营销业务

- 一、饭店营销概念
- 二、饭店营销机构的组织

第二节 饭店市场营销策略

- 一、规划最佳目标市场
- 二、确定饭店形象
- 三、产品组合策略
- 四、饭店产品定价策略
- 五、饭店销售渠道
- 六、加强对重要客户的推销
- 七、广告推销策略
- 八、饭店间的联合营销

第三节 市场营销策略的执行和控制

- 一、制定具体行动计划
- 二、市场营销费用预算

第六章 饭店前厅管理

第一节 前厅概说

- 一、前厅的工作任务
- 二、前厅的组织机构及其职责

第二节 前厅基本业务

- 一、预订
- 二、接待
- 三、前厅服务
- 四、客帐管理
- 五、其他服务

第七章 饭店客房管理

第一节 客房管理概述

- 一、客房管理的意义
- 二、客房管理的任务
- 三、客房部的组织结构与工作内容

第二节 客房服务工作管理

- 一、清洁卫生工作

<<现代旅游饭店管理>>

- 二、客房接待服务工作
- 三、客房部与其他部门的协作与配合
- 第三节 客房设备物品管理
 - 一、客房的种类
 - 二、客房设备和物品配备
 - 三、客房设备管理
 - 四、客房物品管理
- 第四节 客房安全管理
 - 一、客房安全的意义
 - 二、客房部的各项安全工作
- 第八章 饭店餐饮管理
 - 第一节 餐饮服务的意义和特点
 - 一、餐饮服务的意义和作用
 - 二、饭店餐饮服务的基本特点
 - 第二节 餐饮服务的组织形式和管理职责
 - 一、餐饮服务的组织形式
 - 二、餐饮服务管理的内容
 - 三、餐饮服务管理的职责
 - 第三节 菜单设计
 - 一、科学合理的菜单
 - 二、菜单设计的依据
 - 三、菜单的种类
 - 第四节 原料采购、验收、贮藏 发放
 - 一、食品原料采购管理
 - 二、原料验收管理
 - 三、原料贮藏管理
 - 四、原料发放管理
 - 第五节 厨房业务组织
 - 一、厨房业务组织形式
 - 二、厨房工作单元的任务和职责
 - 第六节 餐厅业务组织
 - 一、饭店餐厅的类型
 - 二、餐厅业务组织形式
 - 三、餐厅工作岗位的任务和职责
 - 四、专业化餐厅服务
 - 第七节 食品成本控制
 - 一、采购控制
 - 二、验收控制
 - 三、贮藏控制
 - 四、发料控制
 - 五、加工烹调控制
- 第九章 饭店人力资源管理
 - 第一节 饭店人力资源管理概述
 - 一、人力资源管理的意义
 - 二、饭店人力资源管理的目标
 - 三、饭店人力资源管理的基本模式
 - 第二节 饭店人力资源的开发

<<现代旅游饭店管理>>

- 一、塑造标准 员工素质
- 二、塑造基础 员工招收
- 三、塑造关键 员工培训
- 第三节 饭店人力资源的利用
- 一、编制定员
- 二、科学用人
- 三、行为控制
- 第四节 饭店员工积极性的激发
- 一、饭店员工的需要
- 二、物质刺激
- 三、精神鼓励
- 第十章 饭店财务管理
- 第一节 饭店财务管理概述
- 一、饭店财务管理的意义
- 二、饭店财务管理的任务
- 第二节 饭店资金管理
- 一、资金概述
- 二、固定资金管理
- 三、流动资金管理
- 四、专用基金管理
- 第三节 成本管理
- 一、饭店成本的涵义和构成
- 二、饭店的成本核算
- 三、成本分析
- 四、量一本利分析
- 第四节 营业收入和利润管理
- 一、营业收入计划和利润计划
- 二、业收入和利润管理要点
- 第十一章 工程维修管理
- 第一节 工程部的任务和组织结构
- 一、工程部的任务
- 二、工程部在饭店中的地位和作用
- 三、工程部组织机构
- 四、工程部的管理职责
- 第二节 饭店设备管理
- 一、设备的分类
- 二、设备的设置
- 三、设备的资产管理
- 四、设备的合理使用
- 第三节 设备的维护保养和修理
- 一、设备的维护保养
- 二、设备设施管理
- 第四节 供电、供水 供热 制冷基本知识
- 一、供电管理
- 二、给排水管理
- 三、供热 制冷基本知识

<<现代旅游饭店管理>>

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>