

<<餐饮经营管理>>

图书基本信息

书名：<<餐饮经营管理>>

13位ISBN编号：9787503220043

10位ISBN编号：750322004X

出版时间：2002-8

出版时间：中国旅游出版社

作者：Jack

页数：364

译者：张俐俐

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>>

内容概要

目前，全世界有60多个国家引进了AH&LA的教材，有1400多所大学、学院、职业技术学校将其作为教科书及教学辅助用书。

全球45个国家有120多个授权机构为饭店35个重要岗位颁发AH&LA职业资格证书，该证书在饭店业内享有最高的专业等级。

中国旅游出版社引进了AH&LA系列教材，使读者能够从中见识到饭店工作的真正挑战，并能从中获得解决实际问题的方法和技巧的训练，它将帮助你全面了解国际现代化饭店的管理与运作实务，提高饭店经营和管理的专业水准。

## 作者简介

Jack D.Ninemeier博士。

美国密歇根州立大学旅游接待管理学院教授。

是美国饭店业协会认证的饭店管理资格持有者（CHA），餐饮管理资格持有者（CFBE），接待业教育培训资格持有者（CHE）。

同时，还是国家餐馆协会认证的餐饮服务管理专家（FMP）。

他是29本有关餐饮服务和保健管理方面书籍的作者、合作者和编辑，也曾为贸易期刊撰写过175篇论文，发表过75篇全方位餐饮服务管理的专题培训文章，主持过多次国际及国内的餐饮管理及服务研讨班。

张俐俐，海南大学旅游学院院长，教授，经济学博士，优秀中青年骨干教师。

著有《近代中国旅游发展的经济透视》、《中外旅游业经营管理案例》、《旅游行政管理学》等著作，并在国内外各类学术刊物上发表论文20余篇。

曾在英国萨利大学做过访问学者并在新加坡旅馆专家组工作。

研究方向为旅游经济、旅游行政管理、旅游市场营销。

纪俊超，海南大学旅游学院教授、译审、高级导游翻译。

译有多种英美文学及科普作品，曾翻译政府招商项目、饭店、厂矿、企业可行性报告、国际会展资料等重要文件近百份。

曾出任过外交部及地方外办外事翻译，多次参加外交谈判。

研究方向为旅行社管理。

书籍目录

前言 学习教育学院课程的提示 第一编 导论 1. 餐饮服务业 服务的起源 商业性和非商业性的餐饮服务企业 餐饮服务设施的类型 餐饮服务业的未来 注释 主要术语 复习题 网址 2. 餐饮企业组织结构 餐饮服务人员 餐饮组织结构图范例 餐饮服务的职业途径 你在餐饮业中的前途 注释 主要术语 复习题 网址 3. 管理基本原理 什么是管理 管理人员的职责和关系 热情好客的重要意义 注释 主要术语 复习题 网址 4. 餐饮市场营销 市场营销：以顾客为中心 可行性研究 常规市场营销研究 市场营销计划 注释 主要术语 复习题 网址 第二编 菜单管理 5. 餐饮服务经营中的营养问题 6. 菜单 7. 标准食品成本与定价策略、第三编 产品与服务 8. 食品制作的准备 9. 食品制作 10. 餐饮服务 11. 卫生与安全 第四编 设计和财务 12. 硬件设计、布局和设备 13. 财务管理译后记

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>