

<<餐厅管理>>

图书基本信息

书名：<<餐厅管理>>

13位ISBN编号：9787503223167

10位ISBN编号：7503223162

出版时间：2004-6

出版时间：中国旅游出版社

作者：黄文波

页数：350

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>

## <<餐厅管理>>

### 内容概要

《餐厅管理》作为“十五”规划系列教材之一，正是在这种背景下产生的。

本书以餐厅经营活动的运作流程为中心线索，分别从餐饮组织、菜单计划、食品原料的采购供应、菜品的销售、服务以及促销等诸多方面进行系统阐述，本书同以往的同类教材或参考书相比，有以下4个特点；第一，突出餐饮成本控制过程和餐饮营销这两个餐饮经营管理上的关键问题。

第二，增加了大量实例，每章中都有具体实例，每章后附有案例分析。

第三节，理论性与可操作性的有机结合。

本书既有较新的餐厅管理理论和服务管理与营销理论，又有操作性很强的餐厅管理方法与技巧。

第四节，适用性强，本书内容上高低兼顾，除可作为旅游管理课程教材外，对旅游饭店和独立经营的餐饮企业也有很强的适用性。

## 书籍目录

序前言第一章 餐厅概述 第一节 国内外餐饮业发展的现状 第二节 餐饮业的构成 第三节 餐厅的分类 第四节 餐饮经营的特点第二章 餐厅组织 第一节 餐饮组织的内部分工及岗位职责 第二节 工作任务与工作细则 第三节 饭店餐饮员工的配备 第四节 创造满意的员工第三章 餐厅经营理念 第一节 餐饮经营的理念 第二节 经营组合 第三节 餐厅命名与餐饮品牌第四章 菜单计划 第一节 菜单的重要性 第二节 菜单的种类 第三节 菜单设计的依据 第四节 菜单工程——ME分析法 第五节 菜单的设计与制作第五章 食品原料的采购与验收管理 第一节 食品原料的采购管理 第二节 食品原料的验收管理第六章 食品原料的储存与发放管理 第一节 食品原料的储存要求 第二节 食品原料的发放与存货控制第七章 餐厅销售管理 第一节 餐饮产品的销售价格 第二节 餐厅顾客需求分析 第三节 餐饮销售控制 第四节 盈亏分界点的确定第八章 餐厅服务与管理 第一节 餐厅服务的基本技能 第二节 餐饮服务方式 第三节 餐饮服务程序 第四节 宴会活动第九章 餐厅服务质量 第一节 服务接触与顾客满意 第二节 餐厅服务质量 第三节 餐厅服务质量分析 第四节 服务质早班的监督检查第十章 餐厅的安全与卫生管理 第一节 餐厅安全管理 第二节 餐厅环境与卫生管理第十一章 餐厅内部个促销第十二章 餐厅外部促销参考文献附录后记

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>