

<<现代餐饮企业管理>>

图书基本信息

书名：<<现代餐饮企业管理>>

13位ISBN编号：9787504457301

10位ISBN编号：7504457302

出版时间：2006-9

出版时间：中国商业出版社

作者：王勇

页数：270

字数：300000

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>

<<现代餐饮企业管理>>

内容概要

《现代餐饮企业管理》一书结合我国当前对高技能、复合型、紧缺型人才需求的实际状况，以培养中高技能型的烹饪人才为主导，着重介绍餐饮业的概况，现代餐饮管理导论，现代餐饮企业战略管理，现代餐饮企业人才资源管理，菜单的设计策划和管理，餐饮原料管理，现代餐饮企业的生产管理，现代餐饮企业服务管理，现代餐饮企业营销管理，现代餐饮企业成本控制，餐饮企业店面设计与装璜。

遵循继承、发展与创新的原则，突出反映了烹饪学科领域的新趋势、新知识、新技术、新成果的“四新”内容，做到兼收并蓄，不拘一格，旨在体现烹饪知识的前瞻性、创见性、科学性和实践性及学科间交叉与渗透。

《现代餐饮企业管理》是烹饪系列教材之一，可作为中、高等职业院校烹饪、旅游、餐饮管理等专业教材，也可作为烹饪技师培训和餐饮行业职工培训教材。

<<现代餐饮企业管理>>

书籍目录

第一章 餐饮业概述 第一节 餐饮业的发展 第二节 现代餐饮企业的类型 第三节 现代餐饮企业的特点 第四节 现代餐饮企业组织机构第二章 现代餐饮管理导论 第一节 餐饮管理的基本职能 第二节 现代餐饮企业经营管理的理念 第三节 现代餐饮企业的管理内容第三章 现代餐饮企业战略管理 第一节 现代餐饮企业战略管理的基本概念 第二节 现代餐饮企业名牌战略 第三节 现代餐饮企业的经营策略第四章 现代餐饮企业人力资源管理 第一节 现代餐饮企业人力资源管理的内容 第二节 现代酒店员工的招聘与录用 第三节 餐饮企业员工培训 第四节 餐饮企业员工的激励第五章 菜单的设计策划与管理 第一节 菜单的重要性 第二节 菜单的种类及特点 第三节 菜单的内容设计 第四节 菜单的定价及策略 第五节 菜单的设计策划 第六节 菜单的制作第六章 餐饮原料管理 第一节 原料的采购管理 第二节 原料的验收管理 第三节 原料的贮存管理 第四节 原料的发放管理第七章 现代餐饮企业的生产管理 第一节 餐饮生产组织机构及生产场所的安排与布局 第二节 厨房生产特点与生产计划 第三节 厨房生产控制第八章 现代餐饮企业服务质量 第一节 餐饮服务管理概述 第二节 餐饮服务及管理 第三节 中西餐饮服务程序 第四节 酒吧管理 第五节 餐饮服务质量控制第九章 现代餐饮企业营销管理 第一节 餐饮市场营销概述 第二节 餐饮促销管理 第三节 餐饮市场营销新发展第十章 现代餐饮企业成本控制 第一节 餐饮成本概述 第二节 食品原材料成本控制 第三节 饮料酒水成本的控制 第四节 餐饮用工成本控制 第五节 餐饮成本核算与成本分析第十一章 餐饮企业店面设计与装潢 第一节 餐饮企业店面设计与装潢 第二节 餐饮企业厨房设计与装潢 第三节 餐饮企业餐厅设计与装潢参考文献

<<现代餐饮企业管理>>

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>