<<现代饭店督导>>

图书基本信息

书名:<<现代饭店督导>>

13位ISBN编号: 9787504742438

10位ISBN编号:7504742430

出版时间:2012-6

出版时间:中国财富出版社

作者: 刘长英 主编

页数:203

字数:328000

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

<<现代饭店督导>>

内容概要

《职业院校饭店服务与管理专业系列教材:现代饭店督导》主要介绍了现代饭店督导工作的管理 职能、团队建设、组织沟通、员工激励、质量管理、教练与辅导等内容,这些都是饭店督导应该了解 和掌握的基础性知识和技能。

同时,《职业院校饭店服务与管理专业系列教材:现代饭店督导》以丰富的实践经验为基础,从全新的角度阐述了饭店督导技术及其在饭店管理实践中的应用。

总体看,《职业院校饭店服务与管理专业系列教材:现代饭店督导》安排的内容足量、适用,贴近工作实际,贴近市场需求,具有很强的可读性。

<<现代饭店督导>>

书籍目录

项目一督导的使命——创造积极的工作氛围 任务一 督导的角色认知 任务二 督导的素质和技能 任务三 督导的管理职能 任务四 督导的职责 项目二领导——团队动力的发电机 任务一 认识领导 任务二 领导风格 任务三 领导方式和领导者影响力 任务四 领导艺术 项目三计划——提高督导效率的良方 任务一 认识计划 任务二 计划的类型 任务三 计划的制订和实施 项目四决策——督导工作的核心职责 任务一 认识决策 任务二 决策过程 任务三 决策的特征和类型 任务四 制定决策 项目五沟通——督导绩效成败的关键 任务一 认识沟通 任务二 沟通过程 任务三 沟通技巧 项目六 激励——点燃员工激情的法宝 任务一 认识激励 任务二 激励理论 任务三 激励理论的应用 项目七团队建设——构建饭店发展的基石 任务一 认识团队 任务二 团队的形成与发展 任务三 团队建设 任务四 团队精神 项目八 督导方法-——饭店管理的有效工具 任务一 现场督导 任务二 现场会议 任务三 时间管理 项目九服务质量——饭店发展的生命线 任务一 服务质量概述 任务二 客人对服务质量的评价 任务三 服务质量管理 任务四 饭店服务质量管理的方法 项目十 教练和辅导——领导员工的第一要务 任务一 企业教练

任务二 教练式管理任务三 绩效辅导

<<现代饭店督导>>

参考文献

<<现代饭店督导>>

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