第一图书网, tushu007.com

<<餐饮管理实训教程>>

图书基本信息

书名：<<餐饮管理实训教程>>

13位ISBN编号：9787509616062

10位ISBN编号：7509616069

出版时间：2012-1

出版时间：经济管理出版社

作者：肖晓　编著

页数：190

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

肖晓编著的《餐饮管理实训教程》从实际出发，按照餐饮管理的理论体系设计了七个实验模块：餐饮企业开业筹划、菜单策划与设计、餐饮营销计划与策划、餐饮企业质量管理、餐饮企业客户关系管理、餐饮信息化管理和主题餐饮活动策划与实施，每个模块下设有3～4个独立的实验项目。
七个模块的实验项目基本涵盖了餐饮管理的整个过程。
整个实验课体现了以学生为主体，融知识与技术、创新与实践为一体的教学思想。

《餐饮管理实训教程》可以与《餐饮管理——原理与实践》配套使用。

作者简介

肖晓，副教授，硕士生导师，高级礼仪培训师，四川省经济学会理事，国家职业鉴定高级考评员，四川省餐饮创新设计大赛评委。
现任教于成都理工大学旅游与城乡规划学院，旅游开发与管理系副主任。
研究方向为旅游企业经营与管理、区域经济与可持续发展等。
目前主要从事主题酒店创意与管理、餐饮管理、商务礼仪、会展策划等方面的教学、培训与研究工作。

在《软科学》、《商业研究》、《企业管理》等刊物上发表学术论文50余篇。
出版专著《主题酒店创意与管理》（2010年）、《西部地区旅游经济》（2000年）；编著教材《餐饮经营与管理》（2003年），参编教材《餐饮企业营销》（2004年）等。
承担和完成省部级科研项目20多项。

第一图书网, tushu007.com

<<餐饮管理实训教程>>

书籍目录

模块一 餐饮企业开业筹划
项目一 餐饮企业市场定位
项目二 餐饮企业取名及Logo设计
项目三 餐饮企业组织机构及人员配备
项目四 餐饮企业投资预算
实训内容巩固
模块二 菜单策划与设计
项目一 菜单设计前的调查与分析
项目二 菜单的内容策划
项目三 菜单的版式及装帧设计
实训内容巩固
模块三 餐饮营销计划与策划
项目一 餐饮营销策划基础
项目二 餐饮市场调研
项目三 餐饮营销计划制定
项目四 餐饮营销专项策划
实训内容巩固
模块四 餐饮企业质量管理
项目一 餐饮企业质量管理基础
项目二 质量管理实践：戴明环管理法
项目三 质量管理实践：标准化管理
实训内容巩固
模块五 餐饮企业客户关系管理
项目一 餐饮企业客户关系管理基础
项目二 客户信息收集和数据库建立
项目三 客户筛选及分析
项目四 客户关系维护和管理
实训内容巩固
模块六 餐饮信息化管理
项目一 餐饮管理信息系统功能模块解读
项目二 餐饮管理信息系统操作
项目三 餐饮企业电子商务营运
实训内容巩固
模块七 主题餐饮活动策划与实施
项目一 主题餐饮活动的创意与策划
项目二 主题餐饮活动文案的撰写
项目三 主题餐饮活动的实施
实训内容巩固
附录
附录一 餐饮实用英语
附录二 餐饮管理实训课程的相关教学法
参考文献

第一图书网, tushu007.com

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