

<<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>

<<餐饮管理实训教程>>

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。

<<餐饮管理实训教程>>

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。

<<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

<<餐饮管理实训教程>>

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>