

<<现代餐饮厨房主管实用培训>>

图书基本信息

书名：<<现代餐饮厨房主管实用培训>>

13位ISBN编号：9787545409673

10位ISBN编号：7545409671

出版时间：2011-11

出版时间：广东经济

作者：邹金宏

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>

<<现代餐饮厨房主管实用培训>>

内容概要

如何成为优秀厨房主管和总厨?
如何将厨房工作做好、让员工和谐相处?
想掌握厨房管理制胜的智慧吗?
想在厨房中成就一番事业并在管理工作中步步高升吗?
想推动世界烹饪的文明进程吗?

本书叫《现代餐饮厨房主管实用培训》——是一本帮助厨房主管、行政总厨成功的书籍。由餐饮著名学者邹金宏执行编著，是学习厨房管理最佳读本，助您成就伟大的事业。

邹金宏曾经服务200余家的餐饮企业，考察中国多个省市的餐饮，分析中外超百家餐饮企业的经营管理，曾推动多家餐饮企业迈步成功之路。

他17岁进入餐饮业工作，从一名杂工做起，多年结缘于餐饮业，至今尚在耕耘探索。他研究餐饮经营管理，富有餐饮梦想，梦想创办或者协助创办世界优质餐饮品牌，因此从他的视野看来，显得另有一番滋味，不仅带来知识参考，还可能激发你将餐饮业做强大的雄心。

邹金宏编著的书，四川省的读者王先生说：“看了你的书，我们公司业绩提升了30%。”北京某餐饮企业董事长周先生，特意买了多本给员工看，并联系到邹老师到店讲课，第一次讲了10天，第二次又邀请讲了12天，产生了积极的作用。邹金宏目前最贵的书《368研究》，售价高达8800元——因为能让你赚回10倍以上的回报，而且不是有钱就能买，还得有相应的条件。他在用一种特别的方式，引起人们正视知识的价值。

没有良好的烹饪技术，难以烹饪好食物；没有厨德，则不能成为真正的大师；没有良好的组织管理技巧，难以发挥团队合作的力量，难以让厨房部门高效营运。试想，厨师个个精于烹饪，但合在一起则一盘散沙，企业怎能在激烈的竞争中取胜？如今餐厅之间的竞争绝不仅仅是比拼菜品和环境，企业要在激烈的竞争中独占鳌头，获得持久的竞争力，靠的是胜人一筹的管理能力。

现代厨房需要很多既懂烹饪又懂管理，同时善经营、会理财、爱岗敬业的优秀厨房主管，带领厨房同仁，将厨房的工作质量、工作效率提升至新的高度。

本书将厨房主管能力要求与职责，厨房员工管理，厨房出品生产流程管理，厨房财产与成本管理，筹备中厨房的管理等实操性内容融为一体，并将厨房制度实务及成功的厨房管理、营销实例有机结合。相信能给厨房主管及有志于厨房管理的同仁带来有益的帮助。

管理就是力量!知识改变命运!行动创造成功!本书助你迈步成功之路!

<<现代餐饮厨房主管实用培训>>

作者简介

邹金宏

中国年度十大餐饮培训专家
亚洲餐饮创富教育实战权威
立志要帮助中国餐饮行业成为世界第一
迈向500强的管理技术八常管理发起人
中国服务大师、中国饭店名人俱乐部创会成员
餐饮管理研究者
中国总裁网商学院金牌讲师
时代光华管理培训学院特聘讲师
东莞市优秀青年
中国餐饮管理专家、中国注册企业培训师；
时代光华高级讲师、新博亚高级培训师、东方美食学院
客座教授、华企讲师，担任多家餐饮、酒店企业高级顾问

……

曾服务于麦当劳、太子酒店、北京大都饭店、华天酒店、
花园粥城、客满堂、毛家饭店、昆明柳记、浙江福记、广
东旺角、绿岛餐饮、添添聚源味餐饮等200家以上优秀企业。

创造和推动餐饮企业营业额增长10亿元以上，是中国餐饮企业从业者的良师益友。

他将国际管理知识带入餐饮，将餐饮实践写入书中，广播于世。

编著有：《现代饭店餐饮服务与培训》

《现代餐饮管理员实用培训》、《工作成功学》、
《实用餐饮营业及营销》、《现代餐饮新员工实用培训手册》、
《餐饮经营管理实战与培训》、《餐饮服务与培训手册》、
《花园粥城培训手册》、《优秀厨房主管技能培训手册》、
《餐饮企业岗位职责和管理制度大全》、《与成功有约》、
《餐厅服务培训大全》、《卓越餐饮成功秘诀》等

<<现代餐饮厨房主管实用培训>>

书籍目录

第一篇 角色认知篇

第一章 厨房主管能力与职责

第一节 角色定位与能力要求

一、厨房主管的角色定位

二、优秀厨房主管的素质要求

第二节 主管岗位职责

一、厨房主管岗位职责

二、副主管(头炉)岗位责任制

三、厨房管理人员职责

四、厨房主管的管理任务

第二章 厨房主管自我管理

一、主管如何善用时间与精力

二、一名厨房主管的一天工作安排

三、厨房主管工作日报表

四、每月一次的工作内容与完成要求

五、高层主管自律条约

第三章 工作信仰与传播

一、工作信仰

二、传播途径与方法——“三典三上”

第二篇 工作实务篇

第一章 员工管理

一、如何建设好厨师班底

.....

第三篇 能力提升篇

附录 厨房语录

后记

<<现代餐饮厨房主管实用培训>>

编辑推荐

如何成为优秀厨房主管和总厨？
如何将厨房工作做好、让员工和谐相处？
想掌握厨房管理制胜的智慧吗？
想在厨房中成就一番事业并在管理工作中步步高升吗？
想推动世界烹饪的文明进程吗？

本书叫《现代餐饮厨房主管实用培训》——是一本帮助厨房主管、行政总厨成功的书籍。全书将厨房主管能力要求与职责，厨房员工管理，厨房出品生产流程管理，厨房财产与成本管理，筹备中厨房的管理等实操性内容融为一体，并将厨房制度实务及成功的厨房管理、营销实例有机结合。本书由餐饮著名学者邹金宏执行编著，是学习厨房管理最佳读本，助您成就伟大的事业。

<<现代餐饮厨房主管实用培训>>

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>