

<<酒店餐饮经理365天管理笔记>>

图书基本信息

书名：<<酒店餐饮经理365天管理笔记>>

13位ISBN编号：9787545413861

10位ISBN编号：7545413865

出版时间：2012-10

出版单位：广东经济出版社有限公司

作者：滕宝红

页数：173

字数：218000

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>

## <<酒店餐饮经理365天管理笔记>>

### 内容概要

《新编酒店餐饮管理》是广东旅游出版社组织出版的21世纪酒店职业培训丛书之一，也是旅游专业领域酒店管理研究中的一部创新性专著，与已出版的同类书籍比较，它有三个比较显著的特点：

第一，理论概括的科学性和创新性。

本书以酒店餐饮管理实际出发，站在主管餐饮工作的职业经理的高度，来研究现代餐饮管理。

全书以餐饮系统业务管理过程为主线，以工作内容和方法技术为中心，将经济学、市场学、管理学、行为科学、预算管理现代科学理论融合贯通在全书各个章节之中，形成了比较完整的科学体系。

又进行了比较深入的理论概括，总结提炼，从而在酒店餐饮管理的基本原理、市场营销、餐厅与厨房设计和布置、餐饮预算管理等各章节中都提出了不少新的观点，较好地体现了理论概括的科学性和创新性。

第二，内容方法和简洁性和前瞻性。

第三，业务管理的定量性和实用性。

<<酒店餐饮经理365天管理笔记>>

作者简介

蔡万坤教授，男，1944年6月出生，四川渠县人，农工党员。

1968年毕业于北京第二外语学院。

北京旅游学院教研室主任。

1980年起从事旅游教育和科研工作，主要从事旅游战略、旅游经济和旅游管理研究，是中国旅游管理科学研究的开拓者和奠基人。

曾完成《北京国际旅游市场战略

## <<酒店餐饮经理365天管理笔记>>

### 书籍目录

#### 丛书前言

#### 前言

#### 第一章 酒店餐饮经济管理概论

##### 第一节 餐饮经营性质及其地位作用

##### 第二节 餐饮经营管理的发展趋势

##### 第三节 餐饮管理的经营思想和经营方针

##### 第四节 餐饮管理的特点和任务

#### 第二章 餐饮管理的组织机构和人员编制

##### 第一节 餐饮管理组织机构设置原则

##### 第二节 餐饮组织机构设置方法和模式

##### 第三节 餐饮管理的人员编制和案例

#### 第三章 餐饮管理市场营销和客源组织

##### 第一节 餐饮管理市场营销

##### 第二节 餐饮管理的市场定位

##### 第三节 餐饮管理新型营销策略

##### 第四节 餐饮管理客源组织

#### 第四章 餐厅经营和厨房生产基地的设计与布置

##### 第一节 餐厅经营环境设计布置概述

##### 第二节 餐厅环境装饰布置的艺术处理方法

##### 第三节 厨房生产基地设计与设备配置

##### 第四节 厨房预算方案和实施与控制方法

#### 第五章 酒店餐饮预算管理

##### 第一节 餐饮预算管理的内容和任务

##### 第二节 餐饮预算管理的依据和指标

##### 第三节 餐饮预算指标预测和预算方案编制方法

##### 第四节 餐饮预算方案的实施与控制方法

#### 第六章 餐饮管理的菜单设计和价格管理

##### 第一节 菜单作用和分类特点及其实施策略

##### 第二节 菜单设计的原则和方法

##### 第三节 餐饮产品价格管理和原理和定价方法

##### 第四节 餐饮产品价格调整方法

#### 第七章 食品原材料供应管理

#### 第八章 餐厅产品销售服务管理

#### 第九章 厨房餐饮产品生产管理

#### 第十章 餐饮宴全美食展销主题经营与大型活动管理

#### 第十一章 餐饮酒水销售与送餐服务管理

#### 第十二章 餐饮设备用品管理

#### 第十三章 餐饮产品成本核算和成本控制

#### 主要参考书目

<<酒店餐饮经理365天管理笔记>>

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>