

<<现代饭店管理>>

图书基本信息

书名：<<现代饭店管理>>

13位ISBN编号：9787561840405

10位ISBN编号：7561840403

出版时间：2011-8

出版时间：天津大学

作者：王少蓉

页数：311

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>

## <<现代饭店管理>>

### 内容概要

王少蓉主编的《现代饭店管理》是高职高专旅游管理专业与酒店管理专业的系列教材之一。

《现代饭店管理》共分四篇十一章，即现代饭店管理基础篇、职能管理篇、业务管理篇、管理创新篇，主要内容包括：饭店概述、饭店管理基础理论、饭店组织与计划管理、饭店营销管理、饭店人力资源管理、饭店服务质量管理、饭店后勤保障管理、饭店前厅与客房管理、饭店餐饮与康乐管理、饭店集团经营、饭店业的创新与发展等。

本书以实用、创新为特色，内容面向饭店管理的工作实际，可作为饭店岗位培训的教材，也可供饭店管理人员参考使用。

## <<现代饭店管理>>

### 书籍目录

- 第一篇 现代饭店管理基础
  - 第一章 饭店概述
    - 第一节 饭店与饭店产品
    - 第二节 饭店发展史
    - 第三节 饭店的分类与等级
  - 第二章 饭店管理基础理论
    - 第一节 饭店管理概述
    - 第二节 饭店管理理论基础
    - 第三节 饭店管理的科学方法
- 第二篇 现代饭店职能管理
  - 第三章 饭店组织与计划管理
    - 第一节 饭店组织管理概述
    - 第二节 饭店组织结构
    - 第三节 饭店组织管理制度
    - 第四节 饭店计划管理
  - 第四章 饭店营销管理
    - 第一节 饭店营销管理概述
    - 第二节 饭店营销组合策略
    - 第三节 饭店营销新理念
  - 第五章 饭店人力资源管理
    - 第一节 饭店人力资源管理概述
    - 第二节 人力资源计划与招聘录用
    - 第三节 饭店员工的培训
    - 第四节 劳动报酬管理
    - 第五节 绩效考核与员工激励
  - 第六章 饭店服务质量管理
    - 第一节 饭店服务质量概述
    - 第二节 饭店服务质量管理
    - 第三节 提高饭店服务质量的途径
    - 第四节 顾客投诉处理
- 第三篇 现代饭店业务管理
  - 第七章 饭店后勤保障管理
    - 第一节 饭店物资管理
    - 第二节 饭店设备管理
    - 第三节 饭店安全管理
    - 第四节 饭店卫生管理
  - 第八章 饭店前厅与客房管理
    - 第一节 前厅部概述
    - 第二节 前厅部的业务管理
    - 第三节 饭店客房部概述
    - 第四节 客房部的业务管理
  - 第九章 饭店餐饮与康乐管理
    - 第一节 饭店与饭店产品
    - 第二节 餐饮服务流程管理
    - 第三节 康乐部概述

<<现代饭店管理>>

第四节 康乐部的业务管理

第四篇 现代饭店管理创新

第十章 饭店集团经营

第一节 饭店集团概述

第二节 饭店集团经营的形式

第三节 我国饭店集团的现状与发展趋势

第十一章 饭店业的创新发展

第一节 饭店业创新发展理论

第二节 现代饭店业的创新之举

附录 《旅游饭店星级的划分与评定》实施办法

参考文献

## <<现代饭店管理>>

### 编辑推荐

《现代饭店管理》分为四篇，共十一章，主要内容包括：饭店管理基础理论、饭店组织与计划管理、饭店营销管理、饭店人力资源管理、饭店服务质量管理、饭店后勤保障管理等。每一章设置本章概要、学习目标、关键词、案例导入、案例分析、知识链接、练习题、实训练习等栏目。编排新颖，方便教师教学与学生学习，实用性强。

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>