

<<饭店餐饮部的运行与管理>>

图书基本信息

书名：<<饭店餐饮部的运行与管理>>

13位ISBN编号：9787563710508

10位ISBN编号：7563710507

出版时间：2003-1

出版时间：旅游教育出版社

作者：李勇平,王晓晓

页数：335

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>

## <<饭店餐饮部的运行与管理>>

### 内容概要

本书是为了适应旅游饭店岗位培训而编写的专业系列教材之一。依据国内饭店行业的实际需要，本书力求遵循饭店运行与管理的客观规律，以餐饮实际业务活动为基础，以管理基本原理为指导，以实用的管理操作方法作为主要内容，坚持理论与实际相结合。比较全面、系统地介绍了饭店餐饮运转管理的相关要素及其运行程序与内在联系，做到基础理论简明扼要，业务内容具体细致，结构层次系统连贯，操作方法实用简单。

本书主要作为饭店行业管理干部岗位培训用，也可作为全日制高等教育相关专业的教学参考资料。

## <<饭店餐饮部的运行与管理>>

### 书籍目录

- 第一章 饭店餐饮部运行与管理的基本原理概述
    - 第一节 餐饮部在饭店中的地位及内部组织机构
    - 第二节 餐饮部的主要任务及经营特点
    - 第三节 餐饮部各级人员的岗位职责
  - 第二章 餐单的筹划与设计制作
    - 第一节 餐单筹划
    - 第二节 餐单的定价
    - 第三节 餐单的设计制作
  - 第三章 餐饮原料的采购、验收、储藏管理
    - 第一节 餐饮原料的采购管理
    - 第二节 餐饮原料的验收管理
    - 第三节 餐饮原料的储藏管理
  - 第四章 餐饮产品的生产管理
    - 第一节 厨房组织机构及人员配置
    - 第二节 厨房布局
    - 第三节 菜肴生产质量控制
    - 第四节 饮品生产管理
    - 第五节 管事部管理与生产卫生、生产安全管理
  - 第五章 餐饮经营场所的运转与管理
    - 第一节 餐饮经营场所的种类
    - 第二节 餐厅主题的确定与环境布置安排
    - 第三节 餐厅的运转与管理
    - 第四节 餐饮部其他营业场所的运转与管理
  - 第六章 饭店宴会的组织与管理
    - 第一节 饭店宴会的种类与经营特点
    - 第二节 饭店宴会的预订业务
    - 第三节 饭店宴会的组织及安排
    - 第四节 饭店宴会客史档案的管理
  - 第七章 餐饮营销管理
    - 第一节 餐饮营销管理的基础
    - 第二节 餐饮产品的组合与营销
    - 第三节 餐饮促销活动
  - 第八章 餐饮服务管理
    - 第一节 餐饮服务方式的选用
    - 第二节 餐饮服务质量管理
    - 第三节 餐饮零点服务中的收银控制
  - 第九章 餐饮人力资源管理
    - 第一节 餐饮部定员与班次安排
    - 第二节 餐饮部员工的招聘
    - 第三节 餐饮员工的培训
    - 第四节 餐饮员工工作评估
- 参考书目

## <<饭店餐饮部的运行与管理>>

### 媒体关注与评论

本书顺应了当代中国饭店的发展态势，借鉴了当今国际上先进、科学的管理理念。贯穿当代饭店业运行与管理应遵循的“四化”原则——专业化、规范化、质量化、标准化。本书的内容超越了地域、企业所有制的限制，适合各类型饭店管理者阅读。经典案例示范，便于学习理解和参考借鉴。

## <<饭店餐饮部的运行与管理>>

### 编辑推荐

《饭店餐饮部的运行与管理》顺应了当代中国饭店的发展态势，借鉴了当今国际上先进、科学的管理理念。

贯穿当代饭店业运行与管理应遵循的“四化”原则——专业化、规范化、质量化、标准化。

《饭店餐饮部的运行与管理》的内容超越了地域、企业所有制的限制，适合各类型饭店管理者阅读。经典案例示范，便于学习理解和参考借鉴。

<<饭店餐饮部的运行与管理>>

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>