

<<餐饮经理岗位职业技能培训教程>>

图书基本信息

书名：<<餐饮经理岗位职业技能培训教程>>

13位ISBN编号：9787807286356

10位ISBN编号：7807286350

出版时间：2007-8

出版时间：广东经济出版社

作者：陈树

页数：199

字数：200000

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>

<<餐饮经理岗位职业技能培训教程>>

内容概要

《CAC职业（岗位）培训系列教材》使用对象为学完基础课程的相关专业的在校大学生和进一步提高实训技能方面的专业人员。

目的是提高学员自学能力和实践动手能力，其次是培养学员探索和分析归纳创新能力，将学员学习的技术技能同他将来的工作岗位紧密结合起来。

CAC职业（岗位）培训系列教材实现了学生学习与就业间的“无缝对接”。

《CAC职业（岗位）培训系列教材》是对目前人才市场和企业实际需求进行调研分析，以及对高等院校、职业院校以及各类社会培训机构进行广泛调查的基础上，由长期从事本专业工作的专家和在教学第一线有丰富教学经验的教师编写的一套系列丛书。

本丛书的最大特点是以就业为导向，突出实用性和专业性，重点培养学员的技术运用能力和岗位工作能力。

《CAC职业（岗位）培训系列教材》包括IT类、管理营销类、物流类、汽车类、语言类、国际贸易类、酒店类、企业管理类等多个领域的上百门实训技能课程。

作者简介

陈树，专业从事酒店饮食管理工作二十多年，具有丰富的实验经验。

曾任佛山市宝华酒店经理，广州市新昌大酒店总经理，马来西亚东方海鲜大酒店次食总监，香港中国饮食研究院副院长。

现任中国工商管理研究院酒店饮食管理研究中心主任。

<<餐饮经理岗位职业技能培训教程>>

书籍目录

导读 导读一 岗位培训（自修）实施流程 导读二 岗位培训（自修）本书导引 导读三 岗位培训（自修）课程设置 导读四 岗位培训（自修）自我评估第1讲 餐饮经理岗位认知 第1课时 餐饮经理岗位描述 一、各项指令和规定的宣布与监督 二、员工的安排与管理 三、营销活动的策划与推广 四、厨房、楼面的作业管理 五、餐饮卫生和安全管理 六、食材的采购与管理 七、顾客投诉的处理 八、餐饮成本的控制 九、财务作业的监督与控制 第2课时 餐饮经理岗位要求 一、专业素质 二、用才能力 三、市场营销能力 四、沟通能力 五、创新能力 六、判断能力 七、公关能力 八、危机或突发事件处理能力 九、理财能力 本讲思考第2讲 菜单与酒单制作 第1课时 菜单的制作 一、了解菜单的基本标准 二、菜单制作前应考虑的问题 三、菜单设计和制作的程序 四、菜单设计和制作的技巧 第2课时 菜单的评估与修正 一、修正的步骤 二、定期作口味调查 三、分析每日销售情形 第3课时 菜肴的定价 一、定价时需考虑的因素 二、定价策略 三、常见的菜肴定价法 第4课时 酒单的制作 一、酒单种类 二、酒单的制作 本讲思考第3讲 餐饮营销推广第4讲 餐饮采购与储存管理第5讲 厨房管理第6讲 餐厅楼面管理第7讲 宴会管理第8讲 餐饮卫生与安全管理第9讲 餐饮财务管理模拟测试参考文献

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>