

<<如何开一家赚钱的餐饮店>>

图书基本信息

书名：<<如何开一家赚钱的餐饮店>>

13位ISBN编号：9787807286691

10位ISBN编号：7807286695

出版时间：2007-11

出版时间：广东经济出版社

作者：王东

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>

<<如何开一家赚钱的餐饮店>>

内容概要

本书的目标读者不仅是有志于餐饮业的投资人，还包括餐饮店经营管理者、餐饮店经理人和餐饮店的所有中层管理人员。

另外，如果有可能，将本书提供给餐饮店的所有从业人员，作为他们培训、学习的教材或参考书，可以培养他们全局观，帮助他们更好地理解自己的岗位在企业中所处的地位及其重要性，从而提升他们的工作责任心，为餐饮店赢利创造更广阔的空间。

本书的目标读者不仅是有志于餐饮业的投资人，还包括餐饮店经营管理者、餐饮店经理人和餐饮店的所有中层管理人员。

另外，如果有可能，将本书提供给餐饮店的所有从业人员，作为他们培训、学习的教材或参考书，可以培养他们全局观，帮助他们更好地理解自己的岗位在企业中所处的地位及其重要性，从而提升他们的工作责任心，为餐饮店赢利创造更广阔的空间。

能够顺利完成本书，首先，要感谢几位从事餐饮业的朋友，他们提供了很多实战心得；其次，要感谢那位从事投资的朋友，是他为我确立了编写本书的基调；最后，要特别感谢很多不认识的朋友和前辈，因为本书属于编写而成，正是他们大公无私地通过各种方式将自己的经验之谈公之于众，令我从中吸取了大量的营养，获得了很多的启发，才能够使本书的面世成为可能。

<<如何开一家赚钱的餐饮店>>

书籍目录

1 走近餐饮业1.1 什么是餐饮业1.2 餐饮业的现状及发展趋势1.3 开一家什么样的餐饮店2 筹备你的餐饮店2.1 为餐饮店进行定位2.2 为餐饮店选个好地址2.3 餐饮店的装饰设计2.4 餐饮店开业相关手续2.5 餐饮店物品设备的购置2.6 餐饮店的菜单设计2.7 餐饮店的菜单定价3 餐饮店人力资源管理3.1 餐饮店人力资源管理概述3.2 餐饮店人力资源规划3.3 餐饮店员工招聘与培训3.4 餐饮店员工管理4 餐饮店服务管理4.1 餐饮服务质量管理4.2 餐饮服务的礼仪要求4.3 餐饮服务的基本技能4.4 餐饮服务的工作程序5 餐饮店厨房管理5.1 厨房组织结构及岗位职责5.2 厨房的日常管理5.3 厨房的基本技术6 餐饮店采购管理6.1 原材料采购6.2 原材料验收6.3 原材料储存7 餐饮店财务管理7.1 财务管理基础知识7.2 筹资与投资管理7.3 营运资金与利润分配管理7.4 财务管理的环节管理8 餐饮店卫生与安全管理8.1 餐饮店卫生管理8.2 餐饮店安全管理附录一 全日制劳动合同书附录二 餐厅员工手册附录三 中餐厨房管理制度附录四 餐饮业食品卫生管理办法

<<如何开一家赚钱的餐饮店>>

编辑推荐

本书的目标读者不仅是有志于餐饮业的投资人，还包括餐饮店经营管理者、餐饮店经理人和餐饮店的所有中层管理人员。

另外，如果有可能，将本书提供给餐饮店的所有从业人员，作为他们培训、学习的教材或参考书，可以培养他们全局观，帮助他们更好地理解自己的岗位在企业中所处的地位及其重要性，从而提升他们的工作责任心，为餐饮店赢利创造更广阔的空间。

本书的目标读者不仅是有志于餐饮业的投资人，还包括餐饮店经营管理者、餐饮店经理人和餐饮店的所有中层管理人员。

另外，如果有可能，将本书提供给餐饮店的所有从业人员，作为他们培训、学习的教材或参考书，可以培养他们全局观，帮助他们更好地理解自己的岗位在企业中所处的地位及其重要性，从而提升他们的工作责任心，为餐饮店赢利创造更广阔的空间。

能够顺利完成本书，首先，要感谢几位从事餐饮业的朋友，他们提供了很多实战心得；其次，要感谢那位从事投资的朋友，是他为我确立了编写本书的基调；最后，要特别感谢很多不认识的朋友和前辈，因为本书属于编写而成，正是他们大公无私地通过各种方式将自己的经验之谈公之于众，令我从中吸取了大量的营养，获得了很多的启发，才能够使本书的面世成为可能。

<<如何开一家赚钱的餐饮店>>

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>