

<<餐饮经营管理策略>>

图书基本信息

书名：<<餐饮经营管理策略>>

13位ISBN编号：9787302285601

10位ISBN编号：7302285608

出版时间：2012-4

出版时间：清华大学出版社

作者：林德荣

页数：339

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>

<<餐饮经营管理策略>>

内容概要

《普通高等学校酒店与餐饮管理教材：餐饮经营管理策略（第2版）》在阐明餐饮经营管理基本原理的基础上，比较系统地论述了餐饮经营与管理中的餐厅选址与设计布局、餐饮市场营销、菜单设计与定价、食品原料采购供应、厨房生产、餐厅服务、宴会组织、酒水与酒吧管理、餐饮成本控制等环节的管理理论与方法。

《普通高等学校酒店与餐饮管理教材：餐饮经营管理策略（第2版）》力求做到说理简明扼要、方法先进具体、案例典型实用，具有较强的可操作性。

《普通高等学校酒店与餐饮管理教材：餐饮经营管理策略（第2版）》可作为旅游院校旅游及酒店管理专业本科及高等职业教育的专业教材，也可作为餐饮企业中、高级管理人员的业务用书，还可作为中等职业学校旅游专业教师的教学参考书。

<<餐饮经营管理策略>>

书籍目录

第一章 餐饮业概述第一节 餐饮业的定义及其特征与地位第二节 餐饮经营与管理原理第三节 餐饮业的组织及经营方式第四节 我国餐饮业发展现状与趋势复习思考题案例第二章 餐饮店选址及设计布局第一节 餐饮店选址第二节 餐饮设施规划第三节 餐饮设施面积规划第四节 厨房环境设计与布局复习思考题案例第三章 餐饮市场营销策略第一节 餐饮市场的需求分析第二节 餐饮市场供给分析第三节 餐饮市场营销第四节 餐饮市场促销复习思考题案例第四章 菜单计划及其定价策略第一节 菜单概述第二节 菜单制作第三节 菜单设计与评估第四节 菜单定价及其策略复习思考题案例第五章 餐饮原料管理策略第一节 食品原料采购管理第二节 原料进货验收管理第三节 食品原料储存管理第四节 食品原料发放与库存盘点管理复习思考题案例第六章 厨房业务与生产管理策略第一节 厨房生产设备配置及其组织机构第二节 厨房卫生与安全管理第三节 厨房食品原料加工过程控制第四节 餐饮产品制作管理方法复习思考题案例第七章 餐厅服务管理策略第一节 餐厅筹划与配置第二节 餐厅服务质量管理基本要求第三节 餐厅服务过程管理复习思考题案例第八章 宴会的组织与管理策略第一节 宴会种类及其营运特征第二节 宴会预订的工作程序与管理方法第三节 宴会的组织与服务过程管理复习思考题案例第九章 酒水与酒吧管理第十章 餐饮成本控制策略参考文献

<<餐饮经营管理策略>>

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>