

<<现代餐饮企业经营与管理>>

图书基本信息

书名：<<现代餐饮企业经营与管理>>

13位ISBN编号：9787313051196

10位ISBN编号：7313051190

出版时间：2008-5

出版时间：上海交通大学出版社

作者：李辉作 编

页数：299

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>

<<现代餐饮企业经营与管理>>

内容概要

本教材立足适应21世纪对餐饮人才培养的需要，使学生掌握餐饮企业经营管理的基本知识、基本理论、基本技能。

全书内容共分11章，以餐饮管理的理论为基础，以业务经营活动为中心，注重内容的系统性、科学性、实用性和先进性，深入浅出，循序渐进，通过案例有效地将理论知识与实践结合起来，增强了知识性与趣味性。

主要内容包括：餐饮管理基础理论、餐饮市场分析与调研、餐饮企业营销管理、餐厅与菜单管理、餐饮原料管理、餐饮生产管理、餐饮服务质量管理、餐饮成本控制、餐饮管理新趋势等。

本书可作为高等职业院校烹饪、旅游、餐饮管理等专业教材，也可作为烹饪技师培训和餐饮行业职工培训教材。

<<现代餐饮企业经营与管理>>

书籍目录

第1章 餐饮经营管理概述 1.1 餐饮业发展概况 1.2 餐饮企业的类型 1.3 现代餐饮企业职业经理人
复习与思考题第2章 餐饮管理基础理论 2.1 管理基础理论 2.2 餐饮经营管理的内容 2.3 餐饮企业
常用的管理方法 复习与思考题第3章 餐饮市场分析和市场调研 3.1 餐饮营业环境分析 3.2 餐饮市
场调研 3.3 餐饮市场顾客购买行为分析 3.4 餐饮企业选址 复习与思考题第4章 餐饮企业营销管理
4.1 现代餐饮企业营销管理概述 4.2 餐饮产品策略 4.3 餐饮产品价格策略 4.4 促销策略 复习与思
考题第5章 餐饮企业组织机构与人力资源管理 5.1 组织管理概述 5.2 组织设计 5.3 组织制度 5.4
餐饮企业人力资源管理 复习与思考题第6章 餐厅与菜单管理 6.1 餐厅设计 6.2 菜单概述 6.3
菜单的设计与制作 6.4 菜单的定价 复习与思考题第7章 餐饮食品原料管理 7.1 餐饮食品原料的采
购管理 7.2 餐饮食品原料验收管理 7.3 餐饮食品原料的库存管理 复习与思考题第8章 餐饮生产管
理 8.1 厨房的设计与布局 8.2 餐饮生产的特点及餐饮生产管理的任务 8.3 厨房业务管理 复习与思
考题第9章 餐饮服务质量管理 9.1 餐饮服务质量管理 9.2 餐饮服务人员的素质要求 9.3 餐饮服务
质量衡量标准与评价体系 复习与思考题第10章 餐饮成本控制 10.1 餐饮成本的内容 10.2 餐饮成
本的控制 10.3 餐饮成本核算 复习与思考题第11章 餐饮管理新趋势 11.1 餐饮企业管理新趋势
11.2 餐饮企业的品牌化战略与连锁经营 11.3 计算机网络在餐饮管理中的应用 复习与思考题参考文
献

<<现代餐饮企业经营与管理>>

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>