

<<现代饭店管理原理>>

图书基本信息

书名：<<现代饭店管理原理>>

13位ISBN编号：9787505862524

10位ISBN编号：7505862529

出版时间：2007-5

出版时间：经济科学

作者：廖卫华 编

页数：307

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>

<<现代饭店管理原理>>

内容概要

进入21世纪,由于我国社会经济的蓬勃发展,我国饭店业进入了新一轮的发展期,还出现了一些新的现象和新的问题。

这使得饭店管理成为我国国家教育部规定的全国普通高等学校旅游管理专业主干课程之一。

本书共分为九章,分别介绍了现代饭店概述、饭店特征及饭店管理体系、现代饭店组织管理、前厅与客房管理、饭店餐饮管理、饭店督导管理、饭店物资与设备管理、饭店人力资源开发与管理、现代饭店集团发展,以及我国星级饭店划分标准等内容。

<<现代饭店管理原理>>

书籍目录

前言第一章 饭店概述第一节 饭店的定义第二节 饭店演进史第三节 饭店的主要类型第四节 饭店的等级第二章 饭店特征及饭店管理体系第一节 旅游体系中的饭店业第二节 饭店业及饭店产品特征第三节 饭店管理模型和管理体系第三章 现代饭店组织管理第一节 现代饭店组织管理概述第二节 现代饭店组织结构第三节 饭店的组织制度第四章 前厅与客房管理第一节 饭店前厅部概述第二节 前厅部服务工作流程及管理第三节 客房部概述第四节 客房部组织形式及客房服务管理第五节 信息技术在前厅和客房管理中的应用第五章 饭店餐饮管理第一节 餐饮概述第二节 餐饮部的组织结构第三节 饭店餐厅种类及餐饮特征第四节 餐饮服务类型第六章 饭店督导管理第一节 督导概述第二节 饭店督导的领导方式第三节 服务质量的督导管理第四节 有效督导者的督导艺术第五节 督导管理的沟通与激励第七章 饭店物资与设备管理第一节 饭店物资设备管理的概述第二节 饭店物资管理第三节 饭店设备管理第八章 饭店人力资源开发与管理第一节 饭店人力资源管理概述第二节 饭店员工的招聘第三节 饭店员工的培训第四节 饭店人力资源的激励第九章 现代饭店集团发展第一节 饭店集团的历史发展轨迹第二节 饭店集团扩张方式第三节 饭店集团化优势第四节 国际饭店集团在中国的发展第五节 我国饭店集团的发展附录参考文献

<<现代饭店管理原理>>

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>