

<<装修 巴国布衣中餐操作手册.>>

图书基本信息

书名：<<装修 巴国布衣中餐操作手册.>>

13位ISBN编号：9787561423448

10位ISBN编号：7561423446

出版时间：2004-2

出版时间：四川大学出版社

作者：刘艳妍

页数：358

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>

<<装修 巴国布衣中餐操作手册.>>

内容概要

巴国布衣是一群长期从事文化和管理科学研究的中青年学者于1996年创建的一个以中餐现代化和产业化为核心的融川菜经营、教学科研、食品开发为一体的大型企业。

巴国布衣以其极具冲击力的策划和成熟的操作完成了中餐企业从家族式、作坊式企业向现代化企业过渡的历史转变，并因其“一个企业救活一个行业”而成为川菜业乃至整个中餐业发展史上的一个里程碑。

由巴国布衣创始人、融理论研究者 and 企业管理专家为一身的何农先生亲自策划的这套《巴国布衣中餐操作手册》，是迄今为止我国有关中餐策划与经营管理的第一部最系统、最实用的操作全书。该书针对我国中餐业发展的现状及趋势，在总结概括巴国布衣6年成功经营管理的基础上，分别对餐饮策划、营销、开业筹备、店铺设计与装修、总经理、人力资源管理、前厅管理、厨政管理，后勤管理、财务管理等方面的管理理论、操作方法进行了专题分析和介绍，并总结出一套针对性较强的操作规程和操作表格。

本套手册十分易于学习和借鉴，是中餐企业投资者、管理者的良师益友。

希望该书的出版能为所有中餐企业和有兴趣的投资者提供成功企业的经营秘诀和开店置业的实战指南。

书籍目录

第一章 创造一个充满魅力的世界 餐饮消费的变革 餐饮业的发展过程 我国餐饮业的现状 餐饮业的发展趋势 基础平台的环境营造 创造舒适的餐饮环境 品位艺术化的意境第二章 优异的设计出自深刻的感悟 深入把握文化内涵 文化性是餐厅的活力源泉 现代餐厅的文化特性 餐饮文化与餐厅室内设计 对主题餐厅的思考 主题餐厅的含义 主题餐厅的本质 主题餐厅的分类 对构思的检验 市场分析 餐厅场地考察第三章 餐厅室内设计的含义、内容和程序 室内设计的含义 餐厅室内设计的内容 餐厅室内设计的程序 方案设计阶段 初步设计阶段 施工图设计阶段 现场施工监理阶段第四章 餐厅的功能设计 餐厅的功能区域划分 餐饮区 厨房区 辅助区 餐厅的动线安排 餐厅餐位数的确定 餐厅的店面广告第五章 餐厅的装修设计第六章 餐厅的物理环境和心理环境设计第七章 餐厅室内陈设的艺术设计第八章 中餐厅的厨房设计第九章 餐厅装修的施工监理第十章 餐厅装修的工程预算第十一章 构造一流的餐饮舞台主要参考文献

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>