第一图书网, tushu007.com

<<现代餐饮管理技术>>

图书基本信息

书名：<<现代餐饮管理技术>>

13位ISBN编号：9787810821858

10位ISBN编号：7810821857

出版时间：2003-10-1

出版时间：清华大学出版社,北方交通大学出版社

作者：虞迅

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

<<现代餐饮管理技术>>

内容概要

本书立足于广东餐饮业多年来动作的成功模式，着重介绍餐饮运作过程中有关管理方面的技术。
全书共分13章，从组织建构、人员配置、餐饮布局到运作过程中的出口质量控制、服务质量控制、原料成本控制、经营分析、促销策划等方面，较为详细地论述了餐饮管理技术的方方面面。
本书特别注重过去和现在流行的管理操作方式。
内容深入浅出，附以大量的案例，可读性强。
可作为酒店管理专业教学用书，也可作为同业人士的参考书籍。

第一图书网, tushu007.com

<<现代餐饮管理技术>>

书籍目录

第1章 餐饮运作过程概论
1“ 三过程 ”论
2 物流过程
……
第2章 组织建构技巧
珠江潮（2）：组织建构
1 组织原则
2 建构技巧
……
第3章 烹调布局技巧
珠江潮（4）：KQ宾馆厨房布局
1 烹调布局内容
……
第4章 餐厅布局技巧
珠江潮（5）：徐敏妮该怎么办
1 餐厅情调是一种“ 感觉商品 ”
……
参考文献
后记

第一图书网, tushu007.com

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