

《第一次当主管》

图书基本信息

书名：《第一次当主管》

13位ISBN编号：9787504727190

10位ISBN编号：7504727199

出版时间：2009-1

出版社：唯高 中国物资出版社 (2009-01出版)

作者：唯高 编

页数：232

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《第一次当主管》

前言

乘改革开放的快车，经历了二十多年的风风雨雨，现今的中国餐饮业已经成为市场化程度最高、竞争最充分、发展速度最快的行业之一。它曾经吸引了成千上万投资者的目光，并给了其中许多人以丰厚的回报。只有经营过餐饮业的人才更明白，日进万金其实不是神话，而是完全能够实现的事实。但是，面对新开的餐馆越来越多，赔钱的餐馆也日见增多的残酷现实，不少业内人士既感到惶恐不安，又感到困惑不已。为什么昨天还客似云来的海鲜城，今天缺乏人问津？为什么仅一墙之隔的两家火锅店，一家烟雾腾腾，一家却锅冷人稀？为什么麦当劳、肯德基等洋餐馆能春夏秋冬没有淡季，而不少中餐馆却时冷时热，有时甚至该旺不旺？为什么有些昨天还几乎是一贫如洗的下岗职工，今天已经变成了腰缠万贯的餐馆老板；而有些昨天还是指指点点地吆喝着的老板，今天却又重新回到了打工仔的行列。据我们调查得知，从投资者、老板到各级从业人员，都很想探究所有这些问题的答案，很想在餐饮业这一宝山中挖到金矿。但是，一个实际困难却摆在他们的面前，那就是在茫茫书海中，介绍健康食品、家庭菜式的不少，但有关开办、经营餐馆的书籍却不多，有也是零零碎碎，且不够通俗易懂，缺乏可操作性。现在，我们可以满怀信心地告诉读者，这个困难可以解决了！我们在经过长期准备和酝酿之后，与中国物资出版社、广东烹饪协会、香港唯高餐饮经营管理策划公司联合策划、出版了《唯高餐饮经典书库》系列丛书，填补了这方面的缺陷，以推动中国餐饮业的发展，帮助众多餐饮业老板和从业人员圆其创业梦与发财梦。《唯高餐饮经典书库》的作者们，既有资深的餐饮业老板、总经理、高层主管、培训人员，也有专家、教授、作家、记者、编辑，他们都以强烈的责任心，深入餐饮业基层，对老板、员工反复采访，搜集了大量的第一手资料，并认真研究餐饮业理论知识。这些书，是他们为餐饮业创造的宝贵财富。

《第一次当主管》

内容概要

《第一次当主管》主要内容：一套专为餐馆酒楼老板、各级主管和从业人员策划的前瞻性、实用性和专业性丛书，每一本都能提供新思想、新方法和新技能，激发餐饮业人士的创意和灵感，协助餐饮业人士成功与成长。想要创造最佳业绩，不可不读！

《第一次当主管》

书籍目录

第一章 做楼面部主管的基本要求第一节 楼面经理的职责第二节 咨客主管的应知应会第三节 地喱主管的职责与应知应会思考题第二章 做出品部主管的基本要求第一节 出品部主管的职责第二节 锅线主管的职责与应知应会第三节 砧线主管的职责与应知应会第四节 荷线主管的职责与应知应会第五节 水台线主管的职责与应知应会第六节 上杂线主管的职责与应知应会第七节 味部主管的职责与应知应会第八节 点心部主管的职责与应知应会思考题第三章 做采购部主管的基本要求第一节 采购流程第二节 主管职责第三节 行为规范第四节 业务要求第五节 工作内容第六节 工作程序思考题第四章 做仓库部主管的基本要求第一节 主管的职责与应知应会第二节 工作程序第三节 主管业务要求第四节 仓库管理员操作规程第五节 规章制度思考题第五章 做酒水部主管的基本要求第一节 主管的职责与要求第二节 酒吧的服务要求第三节 酒吧工作程序第四节 注意事项及应变第五节 酒的储藏及名酒简介思考题第六章 做财务部主管的基本要求第一节 财务部主管的职责与要求第二节 会计核算管理思考题第七章 做保安部主管的基本要求第一节 主管工作职责第二节 主管的职权第三节 主管的业务要求与工作内容第四节 保安主任的职责与工作第五节 保安班长职责与应知应会第六节 特别保安工作第七节 消防主管人员及各岗位的职责思考题第八章 做鱼池部主管的基本要求第一节 主管职责第二节 领班职责第三节 鱼池工的工作第四节 养殖池的清理程序思考题第九章 做人力资源部主管的基本要求第一节 主管职责与工作范围第二节 员工的培训第三节 员工的福利第四节 员工守则思考题第十章 管理沟通技巧第一节 管理沟通的目的和作用第二节 沟通渠道第三节 沟通的原则与方法第四节 沟通的障碍与控制第五节 角色与沟通第六节 促进有效的沟通附录：主管综合能力及管理技巧第一节 沟通能力第二节 创意和策划能力第三节 调查和预测能力第四节 判断和决策能力第五节 融资能力第六节 市场推广能力第七节 营销能力第八节 经营能力第九节 管理能力第十节 应变能力第十一节 如何参与谈判第十二节 会议安排规范第十三节 如何参与财务管理第四节 办公室人际关系处理规范

《第一次当主管》

章节摘录

二、管理对象锅线线长、砧线线长、荷线线长、上杂线长、水台线长、. 点心部领班、味部领班。岗位要求：全面负责厨房的管理工作，组织和指挥烹饪工作，确保出品质量均能达到标准。三、职责1 . 负责制定菜单和菜谱。2 . 制定各线的操作规程及岗位责任制，确保厨房工作正常进行。3 . 根据各线原料使用情况和库房存货数量，制定原料订购计划，控制原料的进货质量。4 . 经常检查原材料库存情况，防止变质、短缺。5 . 确保合理使用原材料，控制菜品的装盘，规格和数量，把好质量关，减少损耗降低成本。6 . 掌握每一个厨师的技术专长，合理安排其技术岗位。7 . 掌握每天的任务情况，统筹安排各个环节的工作。8 . 每日检查厨房卫生，认真执行食品卫生法，把好食品卫生关，杜绝食品中毒事件。9 . 根据市场价格，抓好成本核算。10 . 要每天下班前检查厨房的生产设备是否正常，及时通知工程部解除设备故障。11 . 定期开展厨师的技术培训，对厨师技术水平进行考核、评估。12 . 要与餐厅保持密切的联系，经常收集客人意见，不断提高食品制作水平。13 . 协调厨房工作以及与其他部门之间的关系，根据厨师的业务能力和技术特长，决定各岗位的人员安排和调动。14 . 根据各岗位生产特点和餐厅营业状况，编制厨房工作时间表，检查下属主管对员工的考勤考核工作。15 . 督导各厨房管理人员对设备、用具进行科学管理，审定厨房设备用具更新添置计划。16 . 定期听取厨房的工作汇报，及时处理运行工作中出现的问题。

《第一次当主管》

编辑推荐

《第一次当主管》：《唯高餐饮经典书库》。《唯高餐饮经典书库》是中国内地迄今为止面向餐饮业人士最早的、规模较大的、最系统和最实用的一套专业图书，在一定时期内填补着中国餐饮业经营管理图书的许多空白。《唯高餐饮经典书库》将世界先进的餐饮业经营管理理念和经验引进到中国，并紧密结合中国餐饮企业的实际需要，在保证专业性的基础上，同时具有极强的实践性。《唯高餐饮经典书库》读者近百万人，众多餐饮企业把它选作自己的内部培训教材，它对中国一代餐饮企业经营管理人才的成长已经作出并继续作出功不可没的贡献。

《第一次当主管》

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:www.tushu000.com