

《餐饮企业管理与运作》

图书基本信息

书名：《餐饮企业管理与运作》

13位ISBN编号：9787040124668

10位ISBN编号：7040124661

出版时间：2003-7

出版社：高等教育出版社

作者：俞仲文，周宇主编

页数：239

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

《餐饮企业管理与运作》

内容概要

《餐饮企业管理与运作(高职高专教育)》是普通高等教育(高职高专)"十五"国家级规划教材。主要内容包括:餐饮企业概述,餐饮企业经营策划,餐饮企业设计与布局,餐饮企业组织机构与人力资源管理,菜单管理,餐饮企业生产管理实务,餐饮服务管理,餐饮企业营销管理,酒吧经营基础知识,餐饮娱乐项目开发与利用等内容。《餐饮企业管理与运作(高职高专教育)》内容全面、系统,吸收了国内外最新研究成果,力求反映最新研究动态,突出案例教学的特点,增强了教材的生动性,以提高学生的学习兴趣。《餐饮企业管理与运作(高职高专教育)》可作为高等职业院校、高等专科院校、成人高等院校旅游专业学生学习用书,也可供五年制高职学校、中等职业学校及有关人员使用。

《餐饮企业管理与运作》

书籍目录

第一章 概述 第一节 餐饮业及餐饮市场发展简介 第二节 餐饮企业经营类型 第三节 餐饮企业管理的特点与任务 第二章 餐饮企业经营策划 第一节 餐饮市场调研与目标市场的确定 第二节 餐饮经营投资决策 第三节 餐饮企业选址与筹建 第三章 餐饮企业的设计与布局 第一节 厨房的设计与布局 第二节 餐厅的设计与布局 第四章 餐饮企业组织机构与人力资源管理 第一节 组织机构与岗位设置 第二节 中、基层管理人员的职责 第三节 人力资源管理 第五章 菜单管理 第一节 菜单及其作用 第二节 菜单的种类 第三节 菜单策划 第四节 菜单内容编排与设计 第五节 菜单管理中应注意的问题 第六章 餐饮企业生产管理 第一节 餐饮生产的特点及餐饮生产管理的任务 第二节 餐饮生产计划 第三节 原料采保管理 第四节 餐饮生产标准化管理 第五节 餐饮生产成本控制 第七章 餐饮服务管理 第一节 餐饮服务人员的素质 第二节 餐饮服务的基本技能 第三节 中西餐饮服务程序 第八章 餐饮企业的营销管理 第一节 餐饮市场营销组合策略 第二节 餐饮企业产品定价 第三节 餐饮促销形式与技巧 第四节 餐饮企业营销计划的制定 第九章 酒吧经营基础知识 第一节 酒水知识 第二节 酒水生产管理 第三节 酒吧经营 第十章 餐饮娱乐项目开发与利用 第一节 餐饮娱乐项目的规划设计 第二节 餐饮娱乐项目经营管理 第三节 餐饮娱乐项目的开发与创新 附录：一元终值、现值及一元年金终值、现值表 主要参考书目

《餐饮企业管理与运作》

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