

《优秀厨房主管技能培训手册》

图书基本信息

书名：《优秀厨房主管技能培训手册》

13位ISBN编号：9787504548894

10位ISBN编号：7504548898

出版时间：2007-1

出版社：中国劳动

作者：邹金宏

页数：183

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

《优秀厨房主管技能培训手册》

内容概要

《优秀厨房主管技能培训手册》将厨房主管能力要求与职责、厨房员工管理、厨房出品生产流程管理、厨房财产与成本管理以及厨房营销等实操性内容融为一体，同时，将厨房制度实务和成功的厨房管理、营销实例有机结合，希望给厨房主管以及有志于厨房管理的同仁带来有益的帮助。

没有良好的烹饪技术，难以烹饪出好的食物；没有良好的组织管理技巧，难以发挥团队合作的力量，难以让厨房部门高效运营。试想，厨师个个精于烹饪，但合在一起则一盘散沙，企业怎能在激烈的竞争中取胜？如今餐厅之间的竞争决不仅仅是比拼菜品和环境，企业要在激烈的竞争中独占鳌头，获得持久的竞争力，靠的是胜人一筹的管理能力。

现代厨房需要很多既懂烹饪又懂管理，同时善经营、会理财、爱岗敬业的优秀厨房主管，带领厨房同仁，将厨房的工作质量、工作效率提升至新的高度。

《优秀厨房主管技能培训手册》

作者简介

邹金宏，餐饮经营管理专家，从服务员、厨工逐步成长为总经理。餐饮著作超过100万字，著作有《现代饭店餐饮服务与培训》、《实用餐饮营业与营销》、《餐饮经营管理实战与培训》、《优秀厨房主管技能培训手册》、《新餐饮入职必读》、《走向成功实战》等专著。

《优秀厨房主管技能培训手册》

书籍目录

前言
第一篇 角色认识篇
第一章 厨房主管的能力与职责
第一节 角色定位与能力要求
一 厨房主管的角色定位
二 优秀厨房主管的素质要求
第二节 主管工作职责
一 厨房主管岗位职责
二 副主管岗位职责
三 附文：四星级酒店厨房管理人员职责
四 厨房主管的管理任务
第二章 厨房主管自我管理
一 主管如何善用时间与精力
二 一名厨房主管的一天工作安排
三 厨房主管工作日报表
四 高层主管自律条约
第二篇 工作实务篇
第一章 员工管理
一 如何建设好厨师班底
二 厨房的沟通合作与激励士气
三 厨房的人员安排
四 尊重人、关心人、以情动人
五 与员工谈心的艺术
六 如何批评下属
第二章 出品管理
第一节 出品管理知识.....
第二节 出口生产流程管理
第三章 财产与成本管理
第一节 财产管理
第二节 成本管理
第四章 厨房制度实务
第一节 厨房综合管理制度
第二节 厨房卫生管理制度
第五章 烹饪实务知识选修
第三篇 能力提升篇
第一章 厨房管理秘诀选修
第二章 提升你的专业境界

《优秀厨房主管技能培训手册》

编辑推荐

《优秀厨房主管技能培训手册》由中国劳动社会保障出版社出版。

《优秀厨房主管技能培训手册》

精彩短评

- 1、这本书很实用，以前借别人的看过，觉得不过瘾，这次干脆自己买一本！
- 2、非常实用！很贴近现在代酒店厨房管理！
- 3、这是自己参与写的书，有时也网上购买，觉得实在，服务也好。特别是朋友们说也要一些书，而手上没有存货，应急供应时。顺在此处对广大读者、关心的朋友们表示感谢！祝工作事业进步！
- 4、不错物有所值，很喜欢
- 5、我给我们大师傅买的，他觉得挺不错的 有些能用的上。
- 6、感谢，书很好，写的很现实，都能用的上，我是不懂，我朋友说很好，以后还会光顾的
- 7、放在阅读室，读过的员工说不错，厨房管理人员也说学到不少东西，但不会灵活应用，也出现一些问题。
- 8、送书速率很好，书的质量也很好。据说邹金宏老师等准备修订此书了，加油！祝更上一层楼！谢谢！
- 9、不错，对厨房的等级和职责，安全规范等有很好的概括与总结。
- 10、这是帮厨师姐夫买的，希望有帮助吧

《优秀厨房主管技能培训手册》

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