

图书基本信息

书名：<<饭店管理实务英语-培训者与培训生之间的对话>>

13位ISBN编号：9787040203417

10位ISBN编号：7040203413

出版时间：2006-12

出版范围：高等教育

作者：郭淑梅

页数：404

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>

<<饭店管理实务英语-培训者与培训生之间的>>

内容概要

本书是高等学校旅游管理专业课程教材。

本书首创以对话 (Trainer——培训者和Trainee——培训生) 的形式, 用英语详细介绍了饭店各部门的主要业务工作流程、工作标准和工作要求。

读者可以在了解饭店运作和管理的专业知识同时还可以掌握礼貌礼仪、团队合作意识、服务意识、节约意识等内容。

除此之外, 本书还涉及了与饭店相关的其他内容, 如安全防范措施、市场营销理念、员工培训和职业发展、劳动合同的详细内容、高科技在饭店业中的运用、环保以及饭店业可持续发展等。

从而可使学生和广大读者学习专业英语的同时, 全面了解和掌握现代化饭店的内部运作和管理情况。

本书每一章后面的补充阅读资料为那些想扩展饭店业知识面的人员提供了很好的学习机会, 它们都是精心挑选的而且内容丰富, 涉及了饭店各个层次的工作人员, 从饭店行政委员会成员 (如总经理或部门经理) 很典型的一天、一线员工 (如前台接待) 的日常工作、中层管理人员 (如俱乐部经理) 的职责到专业清洁技巧方面的专家建议。

读者从中可了解到饭店中许多职位特别是更高职位所需的素质、管理技能以及一些特定的工作等。

书中所用英语娴熟、专业, 由于每个章节后面对文中所出现的术语、重点词汇都做了汉语注释, 因此不论是本科、还是高职、大专层次的学生都可掌握本书的内容。

本书不仅可作为旅游院校的教学用书, 也可作为现代化国际饭店的培训用书。

本书还特别配套了免费赠送教师的教学课件, 具体索取方式请参见本书后面的教学支持说明。

书籍目录

Chapter One Hotel History and Hotel Organization
Chapter Two Front Office Department
Chapter Three Housekeeping Department(1)
Chapter Four Housekeeping Department(2)
Chapter Five Housekeeping Department(3)
Chapter Six Food & Beverage Department(1)
Chapter Seven Food & Beverage Department(2)
Chapter Eight Food & Beverage Department(3)
Chapter Nine Security Department
Chapter Ten Sales & Marketing Department
Chapter Eleven Accounting Department
Chapter Twelve Engineering Department
Chapter Thirteen Human Resources Department
Chapter Fourteen Trends for Hospitality Industry
Appendix
Reference Books

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>