

<<餐饮服务业经营诀窍>>

图书基本信息

书名：<<餐饮服务业经营诀窍>>

13位ISBN编号：9787504535238

10位ISBN编号：7504535230

出版时间：2004-6

出版时间：第1版 (2004年1月1日)

作者：厄尔多什 (Erdosh George)

页数：265

译者：万茜

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>

<<餐饮服务业经营诀窍>>

内容概要

本书将会告诉你可能遇到的种种情况，你承担的风险有哪些，要进入餐饮服务这一行前，必须要具备的技能有哪些，而哪些技能虽然值得学到手，但没有的话照样可以成功。

本书也是为那些想用最少的资金、设备和员工进行创业的人所写，同时也是为那些想知道城要学习什么，怎样获得经验和何时申请营业执照的人所写。

成为职业餐饮商梦想对很多人都颇具吸引力，这可能来自烹饪、创造或改变菜谱和菜式的乐趣；也可能民发挥艺术才能，使造型精美的菜肴一现身便可吸引的有人的注意力；又或者是为客人服务，让他们满意而归；或者仅仅是由于错误地认为餐饮服务是一种简单的谋生方式。

<<餐饮服务业经营诀窍>>

作者简介

作者：(加拿大)厄尔多什(Erdosh George) 译者：万茜

<<餐饮服务业经营诀窍>>

书籍目录

引言：开胃菜第1章 主菜：设想与理由 人行之前 餐饮服务业的种类 期等些什么第2章 怎样成为餐饮服务商 白手起家 购买现有企业 入股第3章 个人素质 必备知识与技能 所需知识与技能第4章 从调味瓶到手推车：基本用具 主要用具 厨房设施 其他必需的餐饮服务用具第5章 小器具 小电器 其他电器 厨具 服力器皿 可有可无的用品和其他小工具第6章 菜单 与供应商打交道 食品质量 分包商第7章 选择员工 员工的选择 员工的薪水 员工的数量 员工的着装第8章 销售喜人第9章 定价第10章 拿到合同第11章 不止是保温炉第12章 实施活动——是大显身手的时候了第13章 餐饮商日记第14章 厨房：并不像野餐那么简单第15章 办公室：绝非野餐场是第16章 合法性：和洗盘子一样必要第17章 给餐饮商的厨房提示

<<餐饮服务经营诀窍>>

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>