

<<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

出版时间：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，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<优秀厨房主管技能培训手册>>

内容概要

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。

本书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。

<<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>>

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>