

<<餐饮业经营管理实用图表>>

图书基本信息

书名：<<餐饮业经营管理实用图表>>

13位ISBN编号：9787504730718

10位ISBN编号：7504730718

出版时间：2009-8

出版时间：中国物资出版社

作者：唯高 主编

页数：307

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>

<<餐饮业经营管理实用图表>>

前言

乘改革开放的快车，经历了三十年的风风雨雨，现今的中国餐饮业已经成为市场化程度最高、竞争最激烈、发展速度最快的行业之一。

它曾经吸引了成千上万投资者的目光，并给了其中许多人以丰厚的回报。

只有经营过餐饮企业的人才会明白，日进万金其实不是神话，而是完全能够实现的事情。

但是，面对新开的餐馆越来越多、赔钱的餐馆也日渐增多的残酷现实，不少业内人士既感到惶恐不安，又感到困惑不已。

为什么昨天还客似云来的海鲜城，今天却少有人问津？

为什么仅一墙之隔的两家火锅店，一家烟雾腾腾，一家却锅冷人稀？

为什么麦当劳、肯德基等西餐

<<餐饮业经营管理实用图表>>

内容概要

运用图表管理是当今时代最科学的管理手段之一。
是数字化管理的基础。
本书介绍给读者的餐饮业经营管理实用图表是餐饮业者经过多年行业历练而设计出来的。
在长期的餐馆经营管理及培训工作中广泛地应用，收效极佳。

<<餐饮业经营管理实用图表>>

书籍目录

第一章 中餐图表 岗位设置图 中餐厅平面图 餐厅菜式产生的流程图 商品(新菜式)开发的方法图 中餐厅服务流程图 备餐间工作流程图 传菜工作流程图 零点服务流程图 宴会、团队用餐服务流程图 退换食品流程图 退换酒水流程图 送餐工作流程图 餐厅布草换取流程图 饮料领用流程图 饮料采购流程图 餐饮、康乐酒水服务流程图 宴会酒吧工作流程图 餐具清洁工作流程图 餐饮用具保管流程图 餐厅规范服务的步骤表 餐饮部各部门每日报告表 托盘基本服务技能表 餐巾折花基本服务技能表 铺桌布基本服务技能表 围桌裙基本服务技能表 开餐前准备程序表.....第二章 西餐图表第三章 厨房图表第四章 财务、采购、仓库图表第五章 人事行政图表第六章 经营管理及其他图表后记

<<餐饮业经营管理实用图表>>

编辑推荐

《餐饮业经营管理实用图表》主要讲了老板、主管和从业人员的思想库和工具库：一套专为餐馆、酒楼老板、各级主管和从业人员策划的前瞻性、实用性和专业性丛书，每一本都能提供新理念、新方法和新技能，激发餐饮业人士的创意和灵感，协助餐饮业人士成功与成长。

想要创造最佳业绩，不可不读！

《唯高餐饮经典书库》是中国内地迄今为止面向餐饮业人士最早的、规模较大的、最系统和最实用的一套专业图书，在一定时期内填补着中国餐饮业经营管理图书的许多空白。

《唯高餐饮经典书库》将世界先进的餐饮业经营管理理念和经验引进中国，并紧密结合中国餐饮

<<餐饮业经营管理实用图表>>

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>