

<<餐饮规范操作的300个细节>>

图书基本信息

书名：<<餐饮规范操作的300个细节>>

13位ISBN编号：9787533156879

10位ISBN编号：7533156870

出版时间：2010-11

出版时间：山东科学技术出版社

作者：徐广兴，金洪霞 著

页数：299

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>

## <<餐饮规范操作的300个细节>>

### 内容概要

“赢在细节管理上”，这已经成为许多现代企业成功经营的“法宝”。“天下大事，从小事做起”，关注的也是细小之处。

《餐饮规范操作的300个细节》包括对餐饮经营管理中的不同岗位与不同领域的细节管理理论与实践经验的系统介绍，以给餐饮经营管理者提供不同角度、不同层面的在实际细节管理过程中的帮助。

<<餐饮规范操作的300个细节>>

书籍目录

餐饮接待岗位操作规范  
餐厅服务员操作规范  
贵宾（VIP）餐饮服务操作规范  
餐饮宴会服务操作规范  
零点与自助餐服务操作规范  
西餐与吧台服务操作规范  
送餐与酒水服务操作规范  
餐厅与厨房衔接岗位服务操作规范  
厨房主要岗位操作规范

<<餐饮规范操作的300个细节>>

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>