

<<餐馆楼面管理实用图表>>

图书基本信息

书名：<<餐馆楼面管理实用图表>>

13位ISBN编号：9787534448614

10位ISBN编号：7534448611

出版时间：2012-8

出版时间：江苏美术出版社

作者：何少波

页数：286

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>

<<餐馆楼面管理实用图表>>

内容概要

餐饮企业管理中最重要的对象是人。
由于人的善变使管理变得更有哲学性。
管理与《易经》两者的共同点就是平衡，因为万物和谐共处与管理中的人、事、物三者一样。
而管理最终的细节是从表格开始的，因为表格是管理的工具，它在管理中相当于掌握平衡的量尺。
熟练而广泛地运用这把量尺，可以有效地推进餐饮企业的经营发展。

<<餐馆楼面管理实用图表>>

书籍目录

第一章 中餐管理应用图表

中餐管理架构图
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
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
餐厅规范服务步骤表
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
摆桌的注意事项表
正餐的零点摆桌程序表
正餐的零点服务表
迎送零点客人程序表
铺餐巾和拆筷子套程序表
小毛巾服务程序表
加位服务程序表
为客人点菜程序表
已插单退票记录表
各店物料家私盘点明细表
收台检查表
招呼服务检查表
餐间服务检查表
送客服务检查表
仪容仪表检查表
年酒吧数据
水吧、日杂盘点表
水吧监督员巡检表
酒水冷藏程序表
酒水加温程序表
酒水的开瓶程序表
斟酒程序表
上白葡萄酒的服务程序表

<<餐馆楼面管理实用图表>>

上红葡萄酒的服务程序表

餐前小菜服务程序表

中餐派菜服务程序表

中餐分菜服务程序表

.....

第二章 西餐应用图表

第三章 认识管理应用表例

第四章 财务管理应用表例

第五章 其他管理应用表例

<<餐馆楼面管理实用图表>>

编辑推荐

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。这套书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。

想要创造最佳业绩，不可不读！

这套书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企业的实际需要，在保证专业性的基础上，同时具有极强的实践性。

现有读者近三百万人，众多餐饮企业把它选作自己的内部培训教材，它对中国一代餐饮企业经营

管理人才的成长已经作出并将继续作出功不可没的贡献。
海报：

<<餐馆楼面管理实用图表>>

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>