

<<巴国布衣中餐操作手册.后勤管理>>

图书基本信息

书名：<<巴国布衣中餐操作手册.后勤管理>>

13位ISBN编号：9787561423370

10位ISBN编号：7561423373

出版时间：2002-12-01

出版时间：四川大学出版社

作者：张鸣鸣

页数：250

字数：189000

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>

## <<巴国布衣中餐操作手册.后勤管理>>

### 内容概要

巴国布衣是一群长期从事文化和管理科学研究的中青年学者于1996年创建的一个以中餐现代化和产业化为核心的融川菜经营、教学科研、食品开发为一体的大型企业。

巴国布衣以其极具冲击力的策划和成熟的操作完成了中餐企业从家族式、作坊式企业向现代化企业过渡的历史转变，并因其“一个企业救活一个行业”而成为川菜业乃至整个中餐业发展史上的一个里程碑。

由巴国布衣创始人、融理论研究者 and 企业管理专家为一身的何农先生亲自策划的这套《巴国布衣中餐操作手册》，是迄今为止我国有关中餐策划与经营管理的第一部最系统、最实用的操作全书。该书针对我国中餐业发展的现状及趋势，在总结概括巴国布衣6年成功经营管理的基础上，分别对餐饮策划、营销、开业筹备、店铺设计与装修、总经理、人力资源管理、前厅管理、厨政管理，后勤管理、财务管理等方面的管理理论、操作方法进行了专题分析和介绍，并总结出一套针对性较强的操作规程和操作表格。

本套手册十分易于学习和借鉴，是中餐企业投资者、管理者的良师益友。

希望该书的出版能为所有中餐企业和有兴趣的投资者提供成功企业的经营秘诀和开店置业的实战指南。

书籍目录

第一章 中餐后勤管理概述 什么是中餐后勤管理 中餐后勤管理的基本职能 中餐后勤管理的基本目标 后勤在中餐全程管理中的战略地位 本章小结第二章 后勤采购的组织与管理 为什么第一个叙述采购 建立专业的采购观念 采购的职责和组织系统 餐饮采购的授权 中餐采购的职业道德 本章小结第三章 餐饮采购的主要任务 中餐采购的质量与规范 从源头做起 采购数量要适度 价格起决定性作用 采购“吃回扣”是个大问题 中餐采购的交货与验收 本章小结第四章 餐饮采购的方式与合约安排.....第五章 中餐食品选购第六章 仓储与发货第七章 中餐采购稽核第八章 餐厅能源管理第九章 中餐厅设备管理第十章 中餐厅室内环境管理第十一章 中餐厅安生管理第十二章 餐厅卫生管理第十三章 看不见的战场

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>