

<<现代饭店管理基础（学生手册）>>

图书基本信息

书名：<<现代饭店管理基础（学生手册）>>

13位ISBN编号：9787565404177

10位ISBN编号：7565404179

出版时间：2011-8

出版时间：东北财经大学出版社有限责任公司

作者：刘红春，李伶俐，张凯 编著

页数：94

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>

<<现代饭店管理基础（学生手册）>>

内容概要

《现代饭店管理基础--理论实务案例实训学生手册》是《现代饭店管理基础——理论、实务、案例、实训》的配套教材，其内容包括“自测题库”、“课业范例”和“参考答案与提示”三部分。

本教材由沈阳职业技术学院酒店管理专业“现代饭店管理基础”国家级精品课程教学团队教师刘红春、李伶俐、张凯编著而成。

书籍目录

第一部分 自测题库

第1章 单元训练“自测题”

第2章 单元训练“自测题”

第3章 单元训练“自测题”

第4章 单元训练“自测题”

第5章 单元训练“自测题”

第6章 单元训练“自测题”

第7章 单元训练“自测题”

第8章 单元训练“自测题”

综合训练“自测题”

第二部分 课业范例

范例综—1

(一)让品牌转化为业绩案例分析报告

(二)鑫洋温泉酒店安全管理措施案例分析报告

范例综—2 × × 饭店集团管理方法综合运用分析报告

第三部分 参考答案与提示

第1章 单元训练参考答案与提示

第2章 单元训练参考答案与提示

第3章 单元训练参考答案与提示

第4章 单元训练参考答案与提示

第5章 单元训练参考答案与提示

第6章 单元训练参考答案与提示

第7章 单元训练参考答案与提示

第8章 单元训练参考答案与提示

综合训练参考答案与提示

章节摘录

版权页：在所有的安全项目管理中，“人的管理”是一项最难、最重，也是最繁琐的工作。

饭店从尊重员工的价值出发，积极引导员工自觉自愿遵章守纪，严格强化员工的行为塑造，督促员工养成良好的安全习惯，依靠其自身的安全习惯进行自我管理。

所以，应先从高层的管理者开始，建立“人人讲安全，随时讲安全”的工作习惯，不断通过各种活动，充分发挥员工的创造力和想象力，推动各部门利用现场培训、考核竞赛等形式，促进全体员工从主观上积极地去消除生产运行中的安全隐患，以确保营业与设备运行现场的“零”灾害。

2) 措施的不足之处 没有制订各类安全事故应急救援预案。

酒店应制订诸如客人意外死亡、防洪抢险、消防灭火疏散、温泉急救、防爆等各类预案，制订各种有效实用的措施，时时通报安全情况，群防群控，确保酒店各项活动的安全。

没有学习借鉴先进经验的意识。

鉴于当前国际国内形势复杂，酒店、餐饮等公共场所安全管理面临严峻形势。

酒店应对媒体发布的有关服务场所出现的各类安全事件案例保持高度的关注，除了关注以上事件处理结果外，还应特别重视发生原因，并结合本酒店的实际情况，组织相关部门和人员进行学习，杜绝各类安全事件的发生。

3) 建议 在防火方面，建立防火安全责任制。

根据“谁主管，谁负责”的原则，建立各部门、各工种、各岗位的防火安全责任制，实行目标管理，以酒店总经理或总经理助理为首成立安全委员会，各部门经理要作为安全委员会成员建立各部门的消防小组，以安保部经理为首组成义务消防队。

酒店里实行24小时轮流值班制，分成两级制，由总值班、保安值班组成。

酒店总值班由各部门经理轮流值班，保安值班由消控值班和值勤组值班。

同时也要对入住客人有技巧地提醒和引导，使其掌握四项注意的常识：第一，入住酒店首先认真阅读入住客房门背后的一张“逃生线路图”。

第二，留意门上、地角线上的绿色安全指示牌。

第三，疏散门的开启方法要注意。

第四，防毒面具一般都会放在床头柜或衣柜显眼的地方。

编辑推荐

《现代饭店管理基础:理论、实务、案例、实训学生手册》是高职高专教育旅游与饭店管理专业精品课程教材新系·多元整合型一体化系列,国家级精品课程教材,21世纪概念教材之一。

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>