

<<刀工(9)-餐饮经典二|餐饮业>>

图书基本信息

书名：<<刀工(9)-餐饮经典二|餐饮业管理丛书>>

13位ISBN编号：9787806552407

10位ISBN编号：7806552405

出版时间：2001-06

出版时间：广州出版社

作者：伍福生

页数：342

字数：241000

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>

<<刀工(9)-餐饮经典二|餐饮业>>

内容概要

本书有详尽的介绍，怎么样让下属在自己的领导下有荣誉感和归属感；如何消除反对者的积虑和成见，变反对为支持；如何培养良好的工作习惯，对压力采取积极的应对方式等等。总之，借用书中的话：一个真正成熟又成功的主管，知道如何追求完美，如何完善自己领导的艺术，开拓工作新局面。

作者将自己的文学、社会学，心理学诸方面的知识融入餐饮业的个人成长研究当中，写在本书，知识全面，论述生动，行文富有精神。

无论你是刚刚进入这个行业，或是在主管的位置上已经小有起色，相信读后会有令你惊喜的收获。

<<刀工(9)-餐饮经典二|餐饮业>>

书籍目录

上篇 第一章 天生我才 第一节 当幻想被“侍应”了结的时候 第二节 我们每一个人都需要为别人服务 第三节 从现在开始积累人生 第四节 与人亲密相处的最好时光 第五节 为自己确定新的目标 第六节 从侍应到主管,包装人生新概念 第七节 好好动用潜意识能量 第八节 实现理想的黄金步骤 第二章 侍应服务的基础知识 第一节 明晰餐厅工作组织机构和自己的责任 第二节 餐厅侍应与酒吧侍应 第三节 侍应礼仪 第四节 掌握不同国别的服务方式 第五节 各种餐用器具的用途 第六节 餐巾与桌布 第七节 得体恰当的座位安排 第三章 摆台的准备和各类餐桌布置 第一节 餐桌大小与餐椅配搭 第二节 各类桌布的辅、摺和替换 第三节 座椅定位 第四节 餐碟、刀、叉的擦试和端送 第五节 玻璃酒杯的擦试与端送 第六节 餐巾的摺叠 第七节 桌花摆放 第八节 定餐桌面的布置 第九节 散餐桌面的布置 第四章 侍应工作程序 第五章 西餐的客前服务与备餐车式服务 第六章 酒类服务 上篇小结:脚踏实地,自己帮助自己成长 中篇 第七章 在人际海洋中历练 中篇小结:成功做人,百战百胜 下篇 第八章 第一次当主管 第九章 基础管理工作实务 第十章 计划管理,进入管理快车道 第十一章 通晓相关管理 第十二章 管理的重点是服务质量的管理 第十三章 全力以赴,推进你的事业 下篇小结:永远做开拓者,为公司的成功而工作,否则自我的成功无法存在

<<刀工(9)-餐饮经典二|餐饮业>>

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>