

<<现代餐饮管理技术>>

图书基本信息

书名：<<现代餐饮管理技术>>

13位ISBN编号：9787810821858

10位ISBN编号：7810821857

出版时间：2003-10-1

出版时间：清华大学出版社,北方交通大学出版社

作者：虞迅

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>

## <<现代餐饮管理技术>>

### 内容概要

本书立足于广东餐饮业多年来动作的成功模式，着重介绍餐饮运作过程中有关管理方面的技术。全书共分13章，从组织建构、人员配置、餐饮布局到运作过程中的出口质量控制、服务质量控制、原料成本控制、经营分析、促销策划等方面，较为详细地论述了餐饮管理技术的方方面面。本书特别注重过去和现在流行的管理操作方式。内容深入浅出，附以大量的案例，可读性强。可作为酒店管理专业教学用书，也可作为同业人士的参考书籍。

## <<现代餐饮管理技术>>

### 书籍目录

#### 第1章 餐饮运作过程概论

##### 1 “三过程”论

##### 2 物流过程

.....

#### 第2章 组织建构技巧

##### 珠江潮(2):组织建构

##### 1 组织原则

##### 2 建构技巧

.....

#### 第3章 烹调布局技巧

##### 珠江潮(4):KQ宾馆厨房布局

##### 1 烹调布局内容

.....

#### 第4章 餐厅布局技巧

##### 珠江潮(5):徐敏妮该怎么办

##### 1 餐厅情调是一种“感觉商品”

.....

#### 参考文献

#### 后记

<<现代餐饮管理技术>>

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>