

《餐饮运行与管理(第2版)》

书籍信息

版次：2

页数：276

字数：414000

印刷时间：2016年11月16日

开本：16开

纸张：胶版纸

包装：平装-胶订

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787301276112

丛书名：高职高专旅游专业“互联网”创新规划教材

编辑推荐

本书有以下特点：1.任务引领、项目教学，2.立足行业、重视需求，3.重视能力、突出实践。本书在编写过程中充分结合我国餐饮业发展的实际，对餐饮企业在生产、经营、管理和销售过程中应用的理论与实务进行了阐述，内容系统、全面、丰富，信息量大，体例新，将餐饮管理的理论与我国餐饮发展的实际进行了充分的结合。

内容简介

本书是旅游（酒店）管理专业高职高专教学改革教材。餐饮运行与管理课程是高等教育酒店管理专业学生必修的专业课之一。本书以培养目标和餐饮企业员工职业生涯发展路线为依据，以职业领域工作任务为参照，通过任务引领的形式来确定教材内容。全书分为入门与入职、职业成长、运行与督导、运营与管理四部分。本书注重培养学生及酒店从业人员的综合职业能力。

作者简介

王敏，长春职业技术学院，副教授师，2003年到长春职业技术学院旅游分院工作，讲授餐饮服务实务、餐饮运行与管理、宴会设计与统筹等课程，主编、参编多部专业教材，主持、参与省部级教科研项目多项。

目录

第1章印象餐饮，第2章餐饮部组织构建，第3章餐厅操作技能训练，第4章餐饮服务设计，第5章餐厅环境设计与布局，第6章菜单筹划、设计与实施，第7章餐饮运行与现场督导，第8章餐饮原料管理，第9章厨房管理，第10章餐饮销售管理

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www.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)