

《餐饮服务业规范化管理速查实用百科》

书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2014年05月01日

开本：12k

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787545430868

编辑推荐

薛永刚、孙勇兴编著的《餐饮服务业规范化管理速查实用百科》详细阐述了餐饮服务业的系统架构与岗位设计，然后分部门、分阶段阐述其各个部门、各个阶段热点解读、工作职责、工作流程、作业指导书、管理制度、管理表格、常用文本等一系列常用工具，并且引入**的管理文件，以此为餐饮服务业各级管理人员提供操作指南和借鉴，是餐饮服务业各级管理人员的行动指南。

作者简介

薛永刚，副教授，管理学博士，山西旅游职业技术学院酒店管理系主任。兼任多家酒店管理顾问，长期致力于星级酒店的财务管理、营销管理、项目运作与统筹工作，研究方向为旅游酒店财务管理，对于星级酒店的筹建、制度流程编写、开业前期策划、开业后财务管理与控制有独特的经验与方法，发表旅游酒店论文10余篇。孙勇兴，拥有国家旅游局颁发的酒店管理相关资质及国家职业技能鉴定考评员资质及高级职业经理人资质、高级技师资质，现任教于山西旅游职业学院酒店管理系。在担任专职教师的基础上，服务于大型饭店的团队建设培训、督导管理及行业形象顾问；参与了山西旅游饭店业“阳光”工程及劳动部门的“企业员工转岗”培训、“劳动力转移”培训等大型企业及社会群体业务培训，近年来出任了五台山五峰宾馆总经理、同汇酒店管理公司酒店项目总监职务。

目录

- 第一章 餐饮服务业的组织架构
- 第二章 餐饮业常见岗位职责说明
- 第三章 厨房生产管理
- 第四章 餐厅楼面管理
- 第五章 宴会管理
- 第六章 菜品管理
- 第七章 采购管理
- 第八章 财务管理
- 第九章 安全卫生管理
- 第十章 人力资源行政管理
- 第十一章 餐饮企业节能降耗管理

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)