

# 《餐饮部运行与管理》

## 图书基本信息

书名：《餐饮部运行与管理》

13位ISBN编号：9787563709342

10位ISBN编号：7563709347

出版时间：2003-5-1

出版社：旅游教育出版社

作者：郭敏文

页数：324

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)

# 《餐饮部运行与管理》

## 内容概要

本教材共13章，内容包括餐饮组织机构设置和餐饮经营环节，餐饮经营可行性分析，菜单设计，餐饮经营场所设计，餐饮经营设备设施的使用和保养，原料管理，厨房管理，餐厅、酒吧运行与管理，宴会部运行与管理，餐饮服务质量管理，餐饮营销，餐饮经营成本费用控制，餐饮人力资源管理。本教材内容丰富，理论联系实际，适用面广，全面贯彻素质教育思想，注重对学生的综合职业能力、管理能力和创业能力的培养。本书适用于具有一定餐饮服务基础知识和技能的旅游高等职业学校学生，也可作为饭店岗位培训教材和饭店管理人员自学教材。

## 书籍目录

- 第一章 餐饮组织机构设置和餐饮经营环节
- 第二章 餐饮经营可行性分析
- 第三章 菜单设计
- 第四章 餐饮经营场所设计
- 第五章 餐饮设备设施的使用与保养
- 第六章 原料管理
- 第七章 厨房管理
- 第八章 餐厅、酒吧运行与管理
- 第九章 宴会部运行与管理
- 第十章 餐饮服务质量管理
- 第十一章 餐饮营销
- 第十二章 餐饮经营成本费用控制
- 第十三章 餐饮人力资源管理
- 附录 餐饮部各岗位的职责

## 精彩短评

1、送人的，据说还不错.....

# 《餐饮部运行与管理》

## 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：[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)