

# 现代餐饮管理技术



[现代餐饮管理技术\\_下载链接1](#)

著者:虞迅

出版者:清华大学出版社,北方交通大学出版社

出版时间:2003-10-1

装帧:平装(无盘)

isbn:9787810821858

21世纪高职高专规划教材。

本书立足于广东餐饮业多年来运作的成功模式，着重介绍餐饮运作过程中有关管理方面的技术。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。

作者介绍:

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

• • • • • (收起)

[现代餐饮管理技术](#) [\\_下载链接1](#)

标签

评论

[现代餐饮管理技术](#) [\\_下载链接1](#)

书评

[现代餐饮管理技术](#) [\\_下载链接1](#)