

# 餐厅领班读本



[餐厅领班读本\\_下载链接1](#)

著者:吴克祥

出版者:辽宁科学技术出版社

出版时间:1998-3

装帧:平装

isbn:9787538127355

本书在编写过程中强调了理论在餐厅实际管理中的运用，具有极强的实用性和可操作性。本书详细阐述了作为餐饮企业最基层管理者的领班应该具备的各种素质要求，工作技能和管理技巧，主要内容包括：领班的岗位职责、餐厅领班的道德和礼仪、领班的基本技能、领班管理员工的技巧、餐厅工作岗位的分配、员工的培训指导、餐厅服务控制、餐饮销售控制、餐厅环境卫生与安全控制、餐厅突发事件的处理、餐厅收银与营业收入控制、领班自我发展等。

作者介绍:

目录:

[餐厅领班读本\\_下载链接1](#)

标签

努力

评论

-----  
[餐厅领班读本\\_下载链接1](#)

书评

-----  
[餐厅领班读本\\_下载链接1](#)