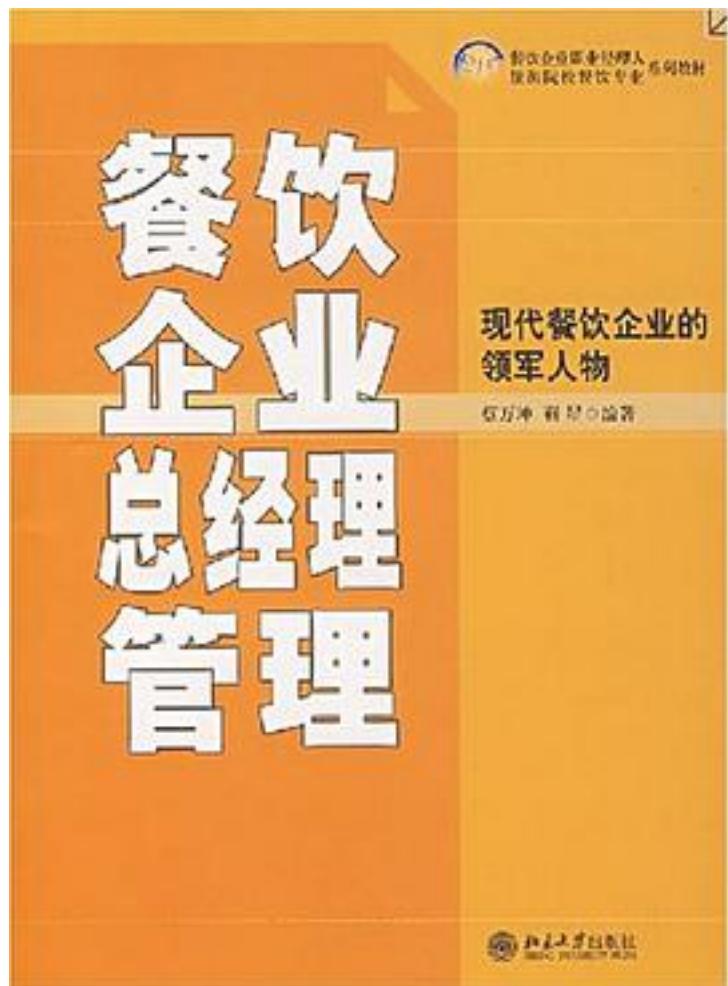


# 餐饮企业总经理管理



[餐饮企业总经理管理 下载链接1](#)

著者:蔡万坤, 靳星编著

出版者:北京大学

出版时间:2008-1

装帧:

isbn:9787301111321

《21世纪餐饮企业职业经理人和旅游院校餐饮专业系列教材·餐饮企业总经理管理》以现代管理理论为指导,以总经理业务管理的组织领导方法为核心,在全面介绍总经理的

角色地位、知识和能力修养、思维方法和职业道德修养的基础上，系统阐述了总经理如何领导核心管理团队、打造员工队伍、制定企业战略规划与方针、企业预算与目标管理，以及业务的组织、指挥、协调与控制。餐饮企业经营的关键点，包括原料采供、品质管理、销售控制、后勤保障、突发事件处理、财务与资金使用和控制、市场竞争、商务谈判、总经理的任期目标与工作考核评估以及市场进退等方面的管理方法和技术。《21世纪餐饮企业职业经理人和旅游院校餐饮专业系列教材·餐饮企业总经理管理》的特点是内容新颖、结构科学、条理清楚、重点突出、理论简单、案例翔实、实用性和可操作性很强。

作者介绍:

目录:

[餐饮企业总经理管理 下载链接1](#)

标签

评论

---

[餐饮企业总经理管理 下载链接1](#)

书评

---

[餐饮企业总经理管理 下载链接1](#)