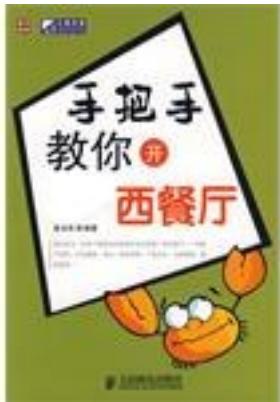


# 手把手教你开西餐厅



[手把手教你开西餐厅 下载链接1](#)

著者:陈玉伟

出版者:

出版时间:2008-12

装帧:

isbn:9787115190093

《手把手教你开西餐厅》从小投资者的角度出发，系统地介绍了如何筹建并成功营运一家西餐厅。内容包括市场前景与投资分析、开店筹备工作、选址、营销管理、利润管理、店员管理、顾客服务、营运管理、氛围营造、产品制作等，涵盖了西餐厅经营的方方面面。书中资料大部分来自工作一线，具有很高的实用价值。书中针对开西餐厅的每个环节给读者提供了一系列事务处理的流程、方法和技巧，对读者具有实质性的帮助。

《手把手教你开西餐厅》以实用性为宗旨，针对西餐厅开业和经营的每个环节给出了具体的工作流程、方法和技巧，对读者具有实质性的帮助。

通过《手把手教你开西餐厅》，你将了解到如何筹建并成功经营一家西餐厅——西餐厅规划、开店筹备、选址、厨房管理、产品定位、采购管理、营销管理。

作者介绍:

目录:

[手把手教你开西餐厅](#) [下载链接1](#)

## 标签

食

咖啡

管理

投资

## 评论

快餐读物，无意间买的这本书，内容还算比较全，却又谈不上系统。外行来看还是有很多参考的，稍微懂一点餐饮管理的，可能都不能实质上给予启示。当作速读陪练还是可以，不推荐！

[手把手教你开西餐厅](#) [下载链接1](#)

## 书评

[手把手教你开西餐厅](#) [下载链接1](#)