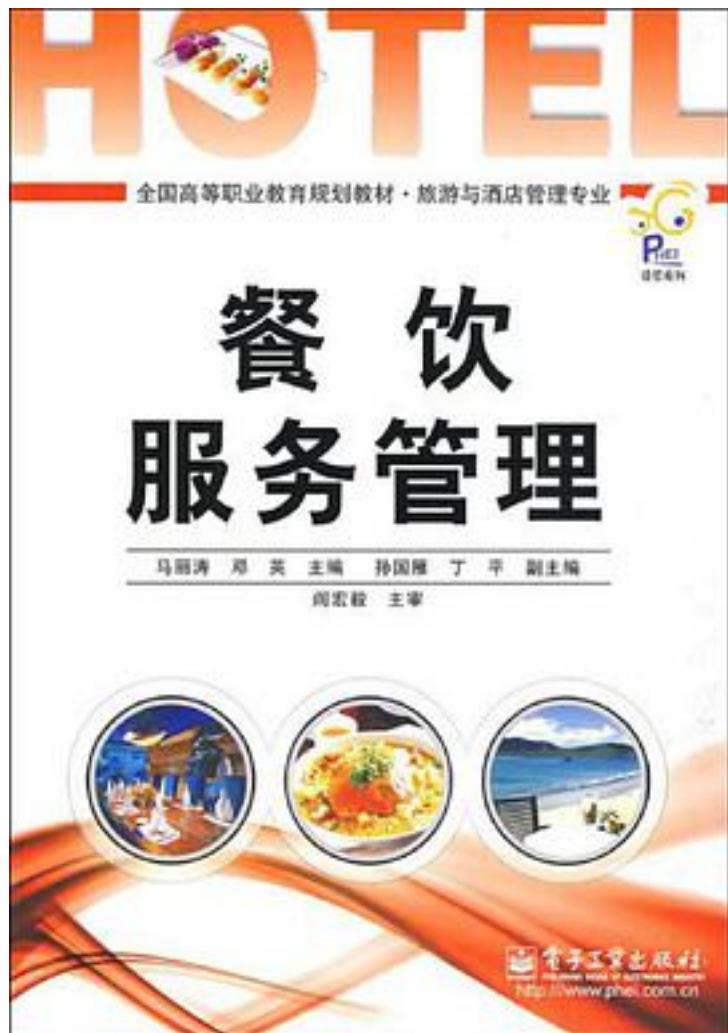


餐饮服务管理



[餐饮服务管理 下载链接1](#)

著者:

出版者:

出版时间:2009-6

装帧:

isbn:9787121079658

《餐饮服务管理》共分10章，主要介绍了餐饮概述、餐饮组织机构管理、餐饮服务的基

本技能与服务程序、菜单制作与设计、餐饮原材料的采购验收和库存管理、厨房业务与生产管理、宴会管理、餐饮成本控制、餐饮营销管理、餐饮服务的质量管理等内容。《餐饮服务管理》注重实用性，每章都有引导案例和情景模拟，使学生能够更好地理解餐饮服务管理知识，并在实践中加以灵活运用。

《餐饮服务管理》可作为高等职业院校的教材，也可作为在职人员的培训教材和相关管理人员的参考书。

作者介绍:

目录:

[餐饮服务管理 下载链接1](#)

标签

评论

[餐饮服务管理 下载链接1](#)

书评

[餐饮服务管理 下载链接1](#)