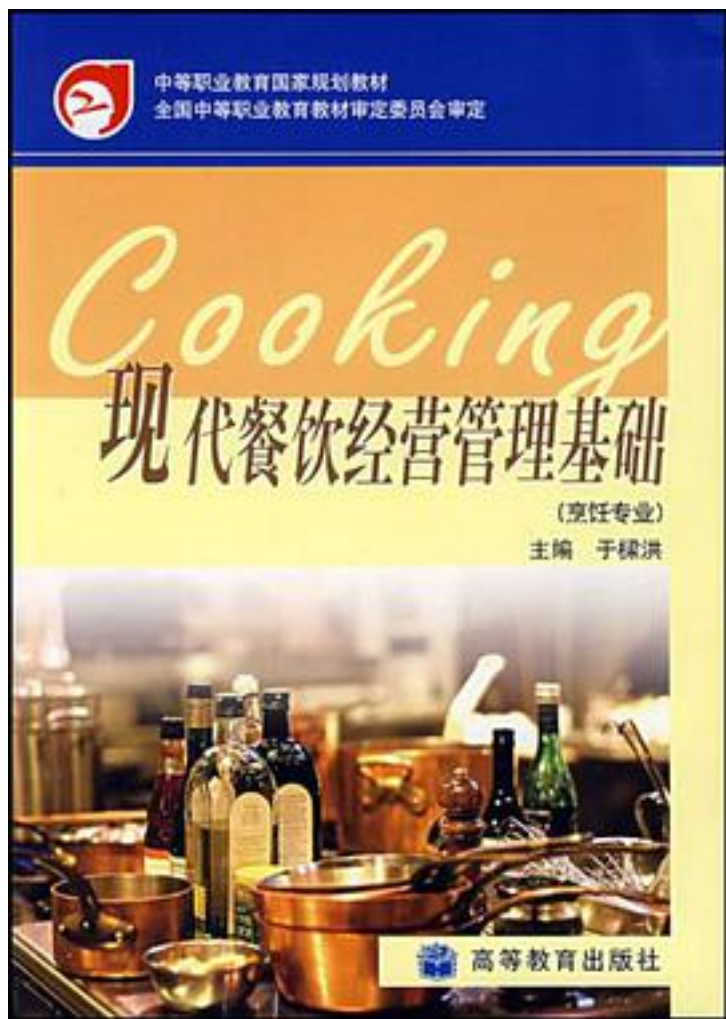


现代餐饮经营管理基础



[现代餐饮经营管理基础_下载链接1](#)

著者:于樑洪 编

出版者:

出版时间:2009-6

装帧:

isbn:9787040260793

《现代餐饮经营管理基础(烹饪专业)(第2版)》是中等职业教育烹饪专业国家规划教材。

本次修订本是在2002年版本的基础上进行的，考虑到烹饪职业教育及其专业课程本身的发展变化，此次修订保持了第一版教材的体系结构，删除了过时的内容，增加了新内容，与行业标准的“应知”、“应会”相结合，以满足职业岗位能力培养的需要。

《现代餐饮经营管理基础(烹饪专业)(第2版)》分7章，内容包括：绪论、现代餐饮经营管理基础知识、厨房管理、餐饮产品的全面质量管理、厨房安全与卫生的管理、餐饮成本控制与核算、餐饮销售管理、餐饮服务管理，并附现代餐饮经营管理各种制度与常用表格汇编。

《现代餐饮经营管理基础(烹饪专业)(第2版)》采用出版物短信防伪系统，用封底右下方的防伪码，按照《现代餐饮经营管理基础(烹饪专业)(第2版)》最后一页“郑重声明”下方的使用说明进行操作，同时配套学习卡资源。

《现代餐饮经营管理基础(烹饪专业)(第2版)》可作为中等职业学校烹饪专业教材，也可作为相关行业岗位培训教材和自学用书。

作者介绍:

目录:

[现代餐饮经营管理基础 下载链接1](#)

标签

烹饪业

评论

[现代餐饮经营管理基础 下载链接1](#)

书评

现代餐饮经营管理基础 下载链接1