

餐饮成本控制



[餐饮成本控制 下载链接1](#)

著者:万光玲

出版者:广东旅游

出版时间:2010-1

装帧:

isbn:9787807662112

《餐饮成本控制》根据酒店经营管理的具体过程，立足酒店的生产过程。即供——产——销各环节和酒店经营所必须具备的物质条件。即人、财、物各方面，全面、系统地介绍酒店成本控制的途径和方法、措施和手段，目的在于增强酒店经营管理者的成本意识，帮助酒店管理者掌握成本控制的基础知识，堵住各种成本漏洞。积极主动地迎接市场挑战，在竞争中逐步繁荣和发展餐饮事业。

作者介绍:

目录: 第一章 餐饮成本控制概述 第一节 餐饮成本控制的重要性
一、酒店提高竞争力的重要途径 二、酒店经营成功的关键
三、培养造就优秀的管理人才 第二节 餐饮成本基本内容 一、餐饮成本
二、餐饮成本的构成要素 三、餐饮成本的类型 四、餐饮成本率 五、餐饮成本的特点
第三节 餐饮成本核算 一、月食品成本核算与月报表 二、食品日成本核算与日报表
三、饮料月成本核算与月报表 第四节 餐饮成本控制范围和类型
一、餐饮成本控制的范围 二、餐饮成本控制的类型
三、餐饮成本控制的体系设计 第二章 酒店原料采购成本控制 第三章
餐饮原料存储成本控制 第四章 餐饮生产成本控制 第五章 酒水成本控制 第六章
餐饮设备与器具成本控制 第七章 菜单设计的成本控制 第八章 餐饮营销成本控制 第九章
餐饮用工成本控制 第十章 餐饮资金成本控制 第十一章 餐饮成本分析
· · · · · · ([收起](#))

[餐饮成本控制_下载链接1](#)

标签

投资

评论

教科书吧？号称餐饮，其实就是讲酒店的成本。

[餐饮成本控制_下载链接1](#)

书评

[餐饮成本控制_下载链接1](#)