

餐饮规范操作的300个细节



作者：徐广兴，金洪霞，王平主编

出版社：济南：山东科学技术出版社

出版日期：2010.11

总页数：299

介绍：本书的主要内容：餐饮规范管理的必要性；餐饮规范管理的具体内容；餐饮规范操作的实施方法与措施；餐饮规范管理跟踪检查、督导的运行机制等。本书具有理论与实践经验、案例分析相结合的特点。1、为酒店、餐饮企业提供具有简便易行、可操作强的规范管理与规范作业指导，是打造餐饮企业良好竞争力的必备管理读物。2、把酒店、餐饮企业规范操作内容从细微的管理运行角度出发，制定易于执行的细节程序。3、通俗易懂，便于掌握，具有很强的实用性。

说明：登录教客网（<https://www.jiaokey.com/book/detail/12872884.html>）查找全本阅读方式

餐饮规范操作的300个细节 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/12872884.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/12872884.html>

书名：餐饮规范操作的300个细节