

餐饮成本核算与实务



作者：郭宏亮主编；闫文胜副主编；郑革，刘磊参编

出版社：北京：北京理工大学出版社

出版日期：2014. 06

总页数：121

介绍：本书以典型案例为载体，以实际工作过程为导向，全面介绍了成本管理、餐饮企业成本核算与控制的基本知识。通过对本课程的学习，可以让学生对餐饮成本核算与控制的内容、方法有一个全面的了解，能够正确核算餐饮成本，掌握餐饮工作流程中各个环节餐饮成本控制的关键点，并能够有针对性地实施成本控制，并领会和掌握经营效益分析的基本内容和方法。本书以就业为导向，以学生为主体，注重实践，着眼于对学生综合职业能力的培养。本书对接行业要求，准确把握教学目标与考核标准，以案例为主线，以任务为载体，将传统培训优势与现代教学创新相融合，知识链接丰富，趣味性强，强化了对烹饪相关知识的拓展，还依据国家技能鉴定考核要点，设计了相应的检测习题，学习者可以

通过做检测题，来检验自身对相关知识的掌握程度。本书既适合作为烹饪行业培训教材和高等职业院校烹饪专业教学教材使用，也适合广大爱好者自学使用。

说明：登录教客网（<https://www.jiaokey.com/book/detail/14012137.html>）查找全本阅读方式

餐饮成本核算与实务 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/14012137.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/14012137.html>

书名：餐饮成本核算与实务