酒店管理与数字化运营系列教材 餐饮服务与数字化运营



作者: 陈增红, 韩爱霞, 鹿敏编; 闫向军, 魏凯总主编

出版社:北京:旅游教育出版社

出版日期: 2022.07

总页数: 234

介绍:本教材共分为七个项目:项目一为餐饮行业认知,主要包括中外餐饮业发展历史、餐饮发展趋势、当下主要的餐饮业态类型等内容;项目二为中餐服务,主要包括中国菜与中餐厅、中餐零点服务程序和中餐宴会服务程序等内容;项目三为西餐服务,主要包括西餐的特点、各国西餐菜品、西餐的餐具种类、西餐台面的摆设标准、西餐服务方式、西餐零点、西餐宴会及自助餐的服务与管理等内容;项目四为餐饮服务设计,主要包括餐饮服务设计、宴会氛围设计、餐饮菜单设计等内容;项目五为餐饮数字化营销,主要包括餐饮数据运用、餐饮自媒体营销、餐饮企业020营销、餐饮促销手段与方法等内容;项目六为餐饮成本经营与收益分析,主要包括餐饮成本核算、餐饮各环节成本控制、餐饮收益分析等内容;项目七为餐饮督导与管理,主要包括餐饮组织架构与工作安排、餐饮出品质量管理及服务质量管理等内容。每个项目均设有项目导读、思政园地、学习目标、思维导图、学习任务、思考与练习等内容,内容全面、系统、新颖,重在塑造学生的职业精神,夯实学生的职业知识,强化学生的职业技能。教材通过数字化手段融入了大量立体化数字资源,旨在为学生创造"全方位、立体化、真情景、全融合"四位一体的学习体验。

说明: 登录教客网(https://www.jiaokey.com/book/detail/96310265.html) 查找全本阅读方式

酒店管理与数字化运营系列教材 餐饮服务与数字化运营 评论地址:

https://www.jiaokey.com/book/detail/96310265.html

教客网提供千万本图书阅读地址。

https://www.jiaokey.com/book/detail/96310265.html

书名:酒店管理与数字化运营系列教材 餐饮服务与数字化运营