

مدیریت استراتژیک رستوران

(نگاهی کاربردی و گذرا به معیارهای انتخاب مدیر رستوران)

راههای ایجاد نظم در رستوران

از سری کتابهای رستوران فارغ در ایران

جلد چهارم

نویسندگان: فرزانه اندیشمند- حبیب سهیلی- حدیث سهیلی- پردیس سهیلی

نوان و نام : مدیریت استراتژیک رستوران (نگاهی کاربردی و گذرا به پدیدآور
معیارهای انتخاب مدیر رستوران) راههای ایجاد نظم در
رستوران.../نویسندگان فرزانه اندیشمند...[و دیگران].
مشخصات نشر : تهران: سی دا، ۱۴۰۰.
مشخصات : ۹۴ ص.
ظاهری
فروست : ...سری کتابهای رستوران‌داری در ایران؛ ج. ۴.
شابک : ۳۰۰۰۰۰ ریال ۰-۱-۹۴۰۹۵-۶۲۲-۹۷۸-۰
وضعیت : فیبا
فهرست نویسی
یادداشت : نویسندگان فرزانه اندیشمند، حبیب سهیلی، حدیث سهیلی،
پردیس سهیلی.



انتشارات سی دا

تلفن: ۶۶۱۲۵۳۴۴-۶۶۱۱۵۹۲۱

مدیریت استراتژیک رستوران

ناشر	:	سی دا
نویسندگان	:	فرزانه اندیشمند، حبیب سهیلی، حدیث سهیلی، پردیس سهیلی
چاپ	:	اول، ۱۴۰۰
چاپ و صحافی	:	سهیل
شمارگان	:	۲۰۰ نسخه
شابک	:	۹۷۸-۶۲۲-۹۴۰۹۵-۱-۰
قیمت	:	۳۰,۰۰۰ تومان

حق چاپ محفوظ است

فهرست

۱۰.....مقدمه:

فصل اول

۱۱.....(چه وقت کار فرما اقدام به استخدام مدیر می کند؟)

فصل دوم

۱۶.....(معیارهای اشتباه انتخاب مدیر)

فصل سوم

۳۳.....(آنچه که یک مدیر رستوران باید بداند)

فصل چهارم

(وقتی به عنوان مدیر استخدام شدیم؛ ابتدا باید در چه مواردی اطلاعات

۴۷.....کسب کنیم.)

فصل پنجم

(شاید این اتفاقات برای شما «مدیر رستوران بیکار وقتی که دنبال کار

می‌گردید» افتاده باشد)..... ۶۱

فصل ششم

(آیا برای ایجاد نظم، احتیاج به استخدام نفری آموزش دیده هست؟)..... ۷۱

فصل هفتم

(مدیریت بحران در رستوران)..... ۷۸

فصل هشتم

(برنامه ریزی برای تایم بیکاری پرسنل)..... ۸۴

سخنان پایانی..... ۹۱

پایان..... ۹۵

در سری کتاب‌های رستوران‌داری در ایران بنا را بر این گذاشتیم که با زبانی بسیار ساده که هر کس با هر سطح تحصیلاتی بتواند با آن ارتباط برقرار کند، مطالب را ارائه دهیم.

فقط یادگیری علم و حفظ کردن آن مهم نیست. حال این علم در هر زمینه‌ای باشد، مانند فیزیک شیمی، مهندسی و... مهم‌تر از آن، کاربردی بودن علم است که فرا می‌گیریم.

در این کتاب تلاش کرده‌ایم، نگاهی تیتروار و گذرا به شرح وظایف یک مدیر رستوران بیندازیم. ولی در مجموع؛ کلیه کتاب‌هایی که در این زمینه، "به عنوان سری کتاب‌های رستوران‌داری در ایران" نوشته‌ایم. مجموعه اطلاعاتی است که یک مدیر رستوران به آن نیاز دارد.