



# Manual de Estrutura e Organização do Restaurante Comercial

2ª Edição



Alexandre Lôbo

 Atheneu

# Resumo de Manual De Estrutura E Organização Do Restaurantecomercial

Esta obra objetiva iniciar a profissionalização do segmento de restaurantes comerciais através da - Avaliação dos recursos humanos disponíveis - para que se transformem em veículos de mudança ou agentes das implantações desejadas; Eleição do cliente como personagem mais importante e foco dos esforços de trabalho; Implantação e revisão dos fluxos para o controle da qualidade; Análise da realidade do restaurante - comparando-a com diversos indicadores fornecidos e obtidos através do exemplo de outros estabelecimentos do setor.

[Acesse aqui a versão completa deste livro](#)