

<<餐饮企业流程管理>>

图书基本信息

书名：<<餐饮企业流程管理>>

13位ISBN编号：9787040304824

10位ISBN编号：7040304821

出版时间：2010-7

出版范围：高等教育

作者：教育部考试中心 中国烹饪协会

页数：201

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<餐饮企业流程管理>>

### 前言

7年前（2003年），全国高等教育自学考试指导委员会和中国烹饪协会建立了全国高等教育自学考试餐饮管理专业的考试和中国餐饮业职业经理人资格证书的考试，并牵头组织全国高校相关专业的一批专业教师及业界的精英，编写中国餐饮业职业经理人资格证书考试和全国高等教育自学考试餐饮管理专业考试系列教材一套，系列教材共有8本。

历经多年的使用，此套教材达到了预期作用。

近年来，中国餐饮业的发展步伐依然十分强劲，餐饮业统计数据的跃升仍是那么耀眼，教材内容急需跟上行业发展的节奏，为此，我们修订了本套系列教材。

《餐饮企业流程管理》是本次系列教材修订时新列出的教材（本次修订全套教材仍为8本），作为中国餐饮业职业经理人中级资格证书考试中的4门考试课程之一的教学用书。

本书的主题是餐饮企业营业运行过程中的流程管理。

全书分为7大部分，第一部分为认知餐饮企业入门。

第二部分着重论述了餐饮企业目标顾客的确定与餐饮企业市场经营管理的一般原理。

第三部分分别介绍了餐饮企业的选址与餐饮企业的内部布局。

第四部分的内容是筹划与设计、制作菜单。

第五部分的内容为采购与储藏食品原料。

第六部分为餐饮企业的后台生产管理。

第七部分的内容是餐饮企业前台服务与运行管理。

本次教材编写出版工作得到众多领导、专家、朋友的关心和帮助，我们衷心感谢中国烹饪协会副会长杨柳、秘书长冯恩援的关心与帮助，桑健、张大海、刘小平的辛勤付出；教育部考试中心社考处姜春红的支持与指导；感谢高等教育出版社编辑的辛勤劳动。

在此，我们对教材编写过程中参考书的作者、译者，深表谢意。

本书由上海旅游高等专科学校（上海师范大学旅游学院）酒店管理系副教授李勇平任主编，上海旅游高等专科学校（上海师范大学旅游学院）继续教育学院原副院长叶伯平任副主编。

全书由上海旅游高等专科学校原常务副校长余炳炎教授审定。

## <<餐饮企业流程管理>>

### 内容概要

本书共收录7个项目，主要对餐饮企业营业运行过程中的流程管理知识作了介绍，具体内容包括认知餐饮企业、确定餐饮企业目标顾客与餐饮企业市场经营管理概要、选择餐饮企业经营地点与餐饮企业内部布局、采购与储藏食品原料、餐饮企业后台生产的管理等。  
该书可供各大专院校作为教材使用，也可供从事相关工作的人员作为参考用书使用。

## <<餐饮企业流程管理>>

### 书籍目录

项目一 认知餐饮企业 模块一 餐饮企业的类型及基本特点 模块二 餐饮企业的地位、任务及经营特点  
模块三 餐饮企业的组织结构及主要岗位的职责 模块四 餐饮企业营业运行的一般流程 思考训练项目  
二 确定餐饮企业目标顾客与餐饮企业市场经营管理概要 模块一 餐饮企业目标顾客确定 模块二 餐饮  
企业市场经营管理概要 思考训练项目三 选择餐饮企业经营地点与餐饮企业内部布局 模块一 餐饮企  
业选址 模块二 餐饮企业内部布局 思考训练项目四 筹划与设计、制作菜单 模块一 固定(零点)菜单的  
筹划 模块二 零点菜单的内容与设计制作 模块三 变动(宴会)菜单的筹划与实施 思考训练项目五 采购  
与储藏食品原料 模块一 餐饮原料的采购管理 模块二 餐饮原料的储藏管理 思考训练项目六 餐饮企  
业后台生产的管理 模块一 厨房组织结构与岗位配置 模块二 厨房的生产流程及管理重点 思考训练项  
目七 餐饮企业前台的服务与运行管理 模块一 餐饮服务基本功要求 模块二 餐饮服务方式 模块三 餐  
饮服务主要环节 思考训练参考文献附录 餐饮企业流程管理考试大纲

## <<餐饮企业流程管理>>

### 章节摘录

插图：7.团体供餐企业（也称机构性餐饮企业）专为团体单位提供餐食服务的餐饮机构，操作时由提供此种服务的餐饮企业派出经营管理及生产服务人员，进入被服务的单位主持餐饮设施的运行并提供生产服务工作。

也可以是提供此种服务的餐饮企业在自己的生产场所将餐饮产品加工好，运送到被提供服务的单位进行服务。

团体供餐企业是社会分工专业化在餐饮服务领域里的体现，它最早兴起于美国，发展到今天已能为学校、企业、机关、医院、监狱、军队等场所提供餐食服务。

20世纪90年代后，中国内地也开始在单位中实行后勤工作的社会专业化分工改革，并已获得明显的成效。

这种形式的最大优点是提高了原有单位的餐饮服务质量，降低了单位的运行成本开支。

8.西餐馆主要提供西式菜肴产品的餐饮机构，集中于我国的大、中城市。

其表现形式分为酒店西餐厅与社会西餐馆两种。

一般而言，国内传统西餐馆提供的西餐菜式比较落伍，酒店西餐厅提供的西餐能反映当今国际西餐的发展潮流。

9.饮品店以提供咖啡、甜品、商务套餐等为基本特征的餐饮机构，如近年来比较流行的星巴克、上岛咖啡等。

这是最近几年兴起的一种餐饮机构形式，多开设于商业活动较发达的中心城市，其主要目标市场是谈生意等的商务客人或交朋友的青年男女，产品价格不菲。

做得较好的品牌有星巴克、上岛咖啡等。

10.茶餐厅与饮品店类似，也是最近几年新出现的餐饮形式，源于香港地区。

它的主要目标市场以中、低档客人为主，比快餐厅层次略高，通常可供选择的餐饮品种有几十种，由中餐、西餐和香港特色的餐食组成，价格为一般用餐者所接受，基本做到现点、现烹、现卖，经营地点多选择商务办公区域及中、高档居民住宅区，营业时间较长。

目前主要开设在大城市。

以上是中国主要的餐饮企业类型，或表现形式。

<<餐饮企业流程管理>>

编辑推荐

《餐饮企业流程管理》是由高等教育出版社出版的。

<<餐饮企业流程管理>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>