

<<餐饮服务与管理>>

图书基本信息

书名：<<餐饮服务与管理>>

13位ISBN编号：9787115148988

10位ISBN编号：7115148988

出版时间：2006-6

出版时间：苏北春 人民邮电出版社 (2006-07出版)

作者：苏北春

页数：291

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>

## <<餐饮服务与管理>>

### 内容概要

《全国高职高专旅游专业规划教材：餐饮服务与管理》内容包括餐饮服务技能、餐饮管理理论与实务两大部分。

在具体介绍餐饮服务部门的服务技能与服务程序时，尽可能与具体的服务岗位、服务环节上联系，与餐饮服务的实际操作规范相吻合；在具体介绍餐饮管理理论与实务时，以现代饭店餐饮管理知识为基础，重点介绍饭店餐饮部门的管理实务与运作方式，着力于反映餐饮业先进的管理理念、管理手段和方法。

《全国高职高专旅游专业规划教材：餐饮服务与管理》可作为高职高专院校旅游专业教材，也可作为职大、夜大、函大和中等职业学校旅游与酒店管理专业的教材，还可作为酒店管理人员、服务人员的参考用书。

## <<餐饮服务与管理>>

### 书籍目录

第一章 餐饮概述第一节 餐饮服务的概念和特点第二节 餐厅的种类与服务项目第三节 餐饮部的地位与任务第四节 餐饮部的组织结构第二章 餐饮服务基本技能第一节 托盘第二节 餐巾折花第三节 摆台第四节 斟酒第五节 上菜、分菜和撤换餐具第三章 中餐服务第一节 中餐服务概述第二节 餐前服务第三节 就餐服务第四节 餐后服务第五节 中餐宴会服务第四章 西餐服务第一节 西餐概述第二节 西式早餐服务第三节 西式正餐服务第四节 西式宴会服务第五节 自助餐服务第五章 酒吧与咖啡厅服务第一节 酒水知识第二节 酒吧服务第三节 咖啡厅服务第六章 菜单设计与实施第一节 菜单的作用与分类第二节 菜单的筹划与制作第三节 套餐菜单的设计与实施第七章 食品原料的采购与贮存管理第一节 食品原料采购管理第二节 食品原料的验收与仓储管理第八章 厨房生产与管理第一节 厨房组织形式第二节 厨房设计与布局第三节 厨房生产流程控制第四节 厨房的卫生管理第五节 厨房的安全管理第六节 厨房的设备工具管理第九章 餐饮部人力资源管理第一节 定员定额第二节 餐饮企业员工的培训第三节 餐饮企业员工的激励第四节 餐饮产品定价策略第五节 餐饮促销第十一章 餐饮服务管理第一节 餐厅优质服务第二节 餐饮服务质量管理第三节 餐厅环境管理附录餐巾折花图例参考书目

## <<餐饮服务与管理>>

### 编辑推荐

本书内容包括餐饮服务技能、餐饮管理理论与实务两大部分。在具体介绍餐饮服务部门的服务技能与服务程序时，尽可能与具体的服务岗位、服务环节相联系，与餐饮服务的实际操作规范相吻合；在具体介绍餐饮管理理论与实务时，以现代饭店餐饮管理知识为基础，重点介绍饭店餐饮部门的管理实务与运作方式，着力于反映餐饮业先进的管理理念、管理手段和方法。

本书可作为高职高专院校旅游专业教材，也可作为职大、夜大、函大和中等职业学校旅游与酒店管理专业的教材，还可作为酒店管理人员、服务人员的参考用书。

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>