

<<手把手教你开西餐厅>>

图书基本信息

书名：<<手把手教你开西餐厅>>

13位ISBN编号：9787115190093

10位ISBN编号：7115190097

出版时间：2008-12

出版时间：人民邮电出版社

作者：陈玉伟

页数：221

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>

## <<手把手教你开西餐厅>>

### 前言

近年来，西餐逐渐走进我国普通大众的生活，并逐渐为大家所接受。西餐厅市场前景广阔，且利润较高，开一家西餐厅成为很多人的创业梦想。国内餐饮业近年来一直以两位数的速度增长，其中西餐行业发展尤为迅速。据中国烹饪协会调查，目前国内西餐企业有3万家以上，可见西餐正日益成为国内餐饮的重要组成部分。

西餐不仅在国内一线城市发展迅速，如北京、上海、广州、深圳，而且在各省会城市及西部地区的旅游城市，如云南丽江、大理等一些城市也发展相当迅速。

西餐的发展源于国内经济的发展。

海归人员和来华旅游、经商的外国人，以及国内的众多白领阶层等构成了西餐行业的庞大消费群体。

本书从中小投资者的角度出发，系统地介绍了如何筹建并成功营运一家西餐厅，内容包括市场前景与投资分析、开店筹备工作、选址、营销管理、利润管理、店员管理、顾客服务、营运管理、氛围营造、产品制作等，涵盖了西餐厅经营的方方面面。

与其他同类书籍相比，本书具有以下特点。

#### 1.内容全面。

本书内容涉及西餐厅经营过程的每个环节，为经营者提供全方位的专业指导。

#### 2.实用性强。

本书内容以实用性为指导原则，对经营一家西餐厅的每一步骤均做了详细的介绍。

书中资料大部分来自工作一线，具有很高的实用价值。

书中针对开西餐厅的每个环节给读者提供了一系列事务处理的流程、方法和技巧，对读者具有实质性的帮助。

#### 3.立足于读者实际。

考虑到读者需求，本书把读者当做西餐厅经营的新手，从开店的必备知识入手，内容逐渐深入至西餐厅经营过程的诸多细小环节。

本书的编写过程中，得到了吴小华、何慧芳、胡小琴、吴皓明、甘发泉、高贵娥、麻永拓、谢洁兰、陈丽珍、陈春华、任中娜、刘治强、张一戈、高思娟、郭淑玲等人的大力支持和帮助，在此向他们深表谢意。

虽然我们已尽全力，但由于水平和时间所限，疏漏与不当之处在所难免，敬请各位专家、读者批评指正。

## <<手把手教你开西餐厅>>

### 内容概要

《手把手教你开西餐厅》从中小投资者的角度出发，系统地介绍了如何筹建并成功营运一家西餐厅。

内容包括市场前景与投资分析、开店筹备工作、选址、营销管理、利润管理、店员管理、顾客服务、营运管理、氛围营造、产品制作等，涵盖了西餐厅经营的方方面面。

书中资料大部分来自工作一线，具有很高的实用价值。

书中针对开西餐厅的每个环节给读者提供了一系列事务处理的流程、方法和技巧，对读者具有实质性的帮助。

《手把手教你开西餐厅》以实用性为宗旨，针对西餐厅开业和经营的每个环节给出了具体的工作流程、方法和技巧，对读者具有实质性的帮助。

通过《手把手教你开西餐厅》，你将了解到如何筹建并成功经营一家西餐厅——西餐厅规划、开店筹备、选址、厨房管理、产品定位、采购管理、营销管理。

## <<手把手教你开西餐厅>>

### 作者简介

陈玉伟，八年餐饮行业工作经验。  
曾任加拿大BLENZ（百怡）咖啡连锁公司中国区（北京BLENZ咖啡有限公司）副总经理；2003年至2006年11月服务于米萝咖啡集团公司，历任营运部驻店经理、市场开发区域经理等职。  
在服务过的企业曾经成功地开发了一系列的培训课程，使员工和管理层的知识得以系统化，有力提升了店铺综合营运水平。  
在餐饮行业有着长期的实战经验，对餐饮、经济型酒店、温泉度假酒店、个人开店投资领域有着长期而深入的研究。

## &lt;&lt;手把手教你开西餐厅&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 西餐在中国 1第一节 西餐的由来 3一、何谓西餐 3二、西餐服务的种类 9第二节 明确西餐厅市场定位 14一、周边市场竞争分析 14二、如何进行对竞争店的调查 15第三节 筹集资金与筹建 17一、资金筹集的渠道 17二、资金筹集的要点 18三、系统规划西餐厅投资方案 19第二章 选择合适的地址 23第一节 和西餐厅相匹配的商圈 25一、商圈消费力调查 25二、目标客户群 29第二节 确定西餐厅位置 32一、什么位置最合适 32二、签订门店租赁合同 34第三章 开业前的筹备 37第一节 人员招聘与培训 39一、招聘与录用 39二、制订服务培训计划 42三、培训内容 44四、辅导训练 47第二节 证照办理 50一、注册登记 50二、西餐厅法人登记 50第四章 西餐厅运营管理 53第一节 西餐厅运营系统 55一、规划西餐厅日常管理 55二、西餐厅运营流程 60第二节 西餐厅运营管理 68一、制订运营计划 68二、做好西餐厅财务管理 71第三节 日常员工培训管理 75一、制定系统的培训方案 75二、检查培训效果并改进 79第五章 西餐营销管理 81第一节 营销管理 83一、定位 83二、促销 84三、产品定价 85第二节 开业营销策划 86一、筹划开业典礼 86二、开展开业促销活动 88第三节 媒体广告营销 89一、店内宣传 89二、店外广告 90三、多种媒体合作促销 91第四节 西餐厅促销方案 94一、美食节促销 94二、节假日促销 98三、赠品优惠促销 99第六章 西餐服务管理 103第一节 西餐服务 105一、服务管理 105二、西餐服务要领 113三、西餐厅的午、晚餐服务程序 117第二节 如何做好顾客服务 128一、以优雅的服务取胜 128二、服务好不同类型的顾客 129三、具备处理突发事件的技能 132第三节 服务环境管理 140一、清洁卫生管理 140二、外围环境管理 143三、每日维修保养员巡视路线 145第七章 西餐厅产品 147第一节 西餐的核心产品 149一、经典西餐 149二、产品管理 152三、西餐制作方法介绍 154四、西餐产品自身的质量要素 156第二节 西餐餐牌设计 161一、设计精致的菜单 161二、产品如何定价 164第三节 西餐酒水介绍 167一、常见的西餐酒水 167二、红酒的介绍 169第八章 西餐厨房管理 173第一节 厨房规划 175一、厨房整体布局 175二、厨房细节管理 180三、厨房人员构成及各级人员职责 182第二节 物料管理 185一、物料采购严把质量关 185二、库存管理保证质量 191三、成本控制关系利润 195第三节 产品质量管理 197一、食品的卫生与安全 197二、有好的产品才有好的销售 198第四节 厨房安全事故的预防 201一、火灾的预防 201二、防止滑倒和碰撞事故的发生 202三、刀伤、烫伤和机械伤害 202第九章 西餐厅设计 203第一节 西餐厅主体设计风格 205一、西餐厅设计 205二、内部色彩、声音设计 208第二节 西餐厅重要部位设计 213一、吧台设计 213二、餐台设计 215三、包间设计 216四、餐座设计 218

## <<手把手教你开西餐厅>>

### 编辑推荐

《手把手教你开西餐厅》适合西餐从业人员、管理人员及投资经营者使用，也可作为个人学习和行业培训用书。

<<手把手教你开西餐厅>>

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>