

<<餐饮服务管理>>

图书基本信息

书名：<<餐饮服务管理>>

13位ISBN编号：9787121079658

10位ISBN编号：7121079658

出版时间：2009-6

出版时间：电子工业出版社

作者：马丽涛，邓英 主编

页数：222

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>

<<餐饮服务管理>>

内容概要

本书共分10章，主要介绍了餐饮概述、餐饮组织机构管理、餐饮服务的基本技能与服务程序、菜单制作与设计、餐饮原材料的采购验收和库存管理、厨房业务与生产管理、宴会管理、餐饮成本控制、餐饮营销管理、餐饮服务的质量管理等内容。

本书注重实用性，每章都有引导案例和情景模拟，使学生能够更好地理解餐饮服务管理知识，并在实践中加以灵活运用。

本书可作为高等职业院校的教材，也可作为在职人员的培训教材和相关管理人员的参考书。

作者简介

马丽涛，生于1964年11月，现为哈尔滨职业技术学院经济贸易系副教授。

自1985年至今一直从事经济管理类的教学工作。

具有国家职业指导人员教师资格、人力资源管理师资格、黑龙江省劳动厅职业技能鉴定客房服务员考评员资格。

主编或参编教材5本，主持及参与了《高新技术产业政策管

<<餐饮服务管理>>

书籍目录

第1章 餐饮概述	1.1 餐饮业的发展概况	1.1.1 国外餐饮业的发展概况	1.1.2 我国餐饮业的发展概况	1.2 餐饮业的构成	1.2.1 餐饮业的含义与分类	1.2.2 餐厅的含义与分类	1.3 餐饮服务与经营的特点	1.3.1 餐饮服务的含义	1.3.2 餐饮服务的特点	1.3.3 餐饮经营的特点	本章小结	思考题	案例分析题												
第2章 餐饮组织机构管理	2.1 餐饮组织机卡句设置	2.1.1 餐饮组织机构	2.1.2 餐饮组织机构设置的原则	2.1.3 餐厅岗位职责	2.1.4 餐饮部与酒店其他部门的关系	2.2 酒店餐饮部门员工的配备	2.2.1 影响员工配备的因素	2.2.2 员上配备程序	2.2.3 班次的安排	2.2.4 合理配备员上注意事项	2.3 快乐员工建设	2.3.1 员工招聘	2.3.2 员工培训与考核	2.3.3 员工的激励	2.3.4 保持良好的沟通关系	本章小结	思考题	案例分析题							
第3章 餐饮服务的基本技能与服务程序	3.1 托盘	3.1.1 托盘种类和用途	3.1.2 托盘的操作方法	3.2 摆台	3.2.1 中餐摆台	3.2.2 西餐摆台	3.3 餐巾折花	3.3.1 餐巾的作用和种类	3.3.2 餐巾折花的分类与选择原则	3.3.3 餐巾折花的基本折叠技法	3.4 斟酒	3.4.1 斟酒服务程序	3.4.2 斟酒服务注意事项	3.5 上菜和分菜	3.5.1 上菜	3.5.2 分菜	3.6 撤换餐具	3.6.1 中餐撤换餐具	3.6.2 西餐撤换餐具	3.7 餐饮服务程序	3.7.1 餐饮服务的基奉要求	3.7.2 餐饮服务程序	本章小结	思考题	案例分析题
第4章 菜单制作与设计	4.1 菜单的种类和作用	4.1.1 菜单的含义	4.1.2 菜单的种类	4.1.3 菜单的作用	4.2 菜单设计的依据	4.2.1 目标顾客的需求	4.2.2 食品原材料的成本及菜品赢利能力	4.2.3 食品原材料的供应情况	4.2.4 菜式的花色品种	4.2.5 同行竞争的需要	4.2.6 厨房设备条件及厨师技术水平	4.2.7 食物的营养成分	4.3 菜单的定价	4.3.1 餐饮产品价格的构成	4.3.2 菜点定价	4.4 菜单的设计与制作	4.4.1 菜单的构成	4.4.2 菜单设计与制作	本章小结	思考题	案例分析题				
第5章 原材料的采购验收和库存管理	第6章 厨房业务与生产管理	第7章 宴会管理	第8章 餐饮成本控制	第9章 餐饮营销管理	第10章 餐饮服务的质量管理	参考文献																			

章节摘录

第1章 餐饮概述 1.1 餐饮业的发展概况 中外餐饮业的发展是随着人类经济活动的出现和文明程度的提高而产生与发展的。

中外餐饮业在发展过程中受历史文化、气候环境、经济发展水平、宗教信仰和传统习惯等因素的影响，有着各自的发展历史，又相互渗透、促进，推动世界餐饮业的不断发展。

1.1.1 国外餐饮业的发展概况 1.中世纪之前的餐饮状况 古埃及人十分崇尚节制和俭朴，吃得比较简单，但在餐厅的装饰和家具上古埃及的等级观念得到充分体现。农夫和普通艺人只使用简单的陶器，坐在未经过任何修饰的长条凳上，在低矮的泥屋中进餐。而富人的餐厅则大不相同，餐厅就像宫殿，有水池和花园环绕，室内富丽堂皇，餐桌上使用绣花织物，家具中有镶嵌着黄金或大理石软垫扶手椅，储存室内有精美的雕花木勺或象牙勺，盛器中有玻璃杯和用金银或最珍贵的铜做的碗。

古罗马人创造了西餐的雏形。最早的西餐起源于今天的意大利。

从专业角度讲，就餐时人们使用餐巾也是由古罗马人引入餐馆的。

除此之外，在餐馆的餐桌上放置玫瑰花，重大宴会如文艺演出时叫报每道菜的菜名等做法，都是由古罗马人最早在餐厅中使用的。

古希腊人对餐饮业的发展也做出了自己的贡献。

其主要表现在两个方面：一是为使餐桌上的鹅足够的肥硕，喂养时用浸湿的谷物进行填食；二是约在公元前3世纪，雅典人发明了第一辆冷盘手推车，厨师将大蒜、海胆、用葡萄酒浸过的面包片、海扇贝和鲟鱼装在盘子里放在车上，推入餐厅供人们选择、享用。

这些对今天的餐饮业仍有影响。

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>