

<<餐饮企业必读>>

图书基本信息

书名：<<餐饮企业必读>>

13位ISBN编号：9787122060068

10位ISBN编号：7122060063

出版时间：2009-9

出版时间：董全,陈宗道、董全、陈宗道 化学工业出版社 (2009-09出版)

作者：董全，陈宗道 著

页数：242

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>

前言

餐饮业是从事在一定场所，对食物进行现场烹饪、调制出售给顾客，主要供现场消费的服务活动的行业。

在现代社会里它属于第三产业，具有生产加工、饮食品零售和劳动服务的综合属性。

餐饮业是我国社会经济和人民生活中具有较强影响力的重要行业。

对经济增长、社会就业产生了积极、显著的影响，在国民经济中的地位和作用日益突出。

2008年我国餐饮业零售额达到15404亿元，占社会消费品零售总额的14.2%。

《国民经济和社会发展第十一个五年规划纲要》指出，要鼓励发展餐饮等商贸服务，积极发展连锁经营、特许经营、物流配送等现代组织形式。

餐饮服务的质量主要由环境质量、设施质量、产品质量和服务水平等构成。

餐饮企业的业主、管理人员和服务人员的综合素质以及餐饮环境和餐饮营销策略诸因素决定了企业的经济效益和社会效益。

本书系统全面地讲解餐饮企业的组织机构、安全卫生、机械设备、经营管理、财务核算和政策法规，旨在规范企业的经营行为，改善服务质量，促进全社会饮食服务业的技术进步和管理进步。

餐饮服务质量的核心是餐饮食品的安全质量，因此，本书对餐饮食品安全给予特别的关注。

本书还分门别类地介绍中餐、西餐、快餐等的特点和服务注意事项。

本书完稿在奥运会之后，编者尽可能将奥运餐饮的成功经验总结其中。

全书共分十二章。

参加本书编写的人员及分工：第一章由西南大学陈宗道编写，第二、三章由西南大学明建、陈嘉编写

。第四章由重庆工商大学周文斌编写，第五章由西南大学董全编写，第六章由西南大学陈厚荣编写，第七章由董全编写。

第八章由西南大学杨吉霞编写，第九章由扬州大学葛莉编写，第十、十一章由西南大学刘雄编写，第十二章由西南大学郑海鹏编写。

全书由董全和陈宗道负责统稿。

餐饮业涉及食品科学、安全卫生、机械设备和经营管理，改革开放以来新的内容不断充实，由于编者水平有限，书中难免有不妥之处，敬请读者批评指正。

<<餐饮企业必读>>

内容概要

餐饮业是从事在一定场所,对食物进行现场烹饪、调制出售给顾客,主要供现场消费的服务活动的行业。

本书分别介绍了餐饮概述、餐饮企业的行政管理、餐饮业从业人员的管理和素质要求、餐饮生产管理、餐饮食品的安全管理、厨房设备和用品的管理、酒和饮料的管理、餐饮服务基本技能、中餐服务、西餐服务、快餐店服务、酒吧、茶室和咖啡屋服务。

本书既具有一定的理论性,又具有较强的实践性。

全书简明扼要、重点突出,可供餐饮企业管理人员和普通工作人员阅读,也可作为有关餐饮企业管理人员的培训教材和餐饮业爱好者的自学用书。

<<餐饮企业必读>>

书籍目录

第一章 绪论	第一节 餐饮业概况	一、餐饮业、餐厅和餐饮产品的概念	二
、餐饮业的地位与作用	三、餐厅的种类	四、餐厅的等级标准	五、餐饮
的连锁经营	第二节 餐饮服务质量管理	一、餐饮服务质量概述	二、
餐饮服务质量评价	三、消费者满意度调查表	第三节 相关的政策和法规	
一、政策导向	二、法律	三、餐饮业相关的法规标准	四、北京
市相关的标准化指导性技术文件	参考文献	第二章 餐饮企业的行政管理	第
一节 餐饮企业管理概述	一、餐饮企业管理的特点与任务	二、电脑管理系统	
三、餐饮创新	第二节 餐饮企业组织机构	一、餐饮企业的组织结构	
二、各岗位职责	第三节 餐饮企业财务管理	一、财务管理	
二、经济核算	三、餐饮业的 market 分析与定位	第四节 餐饮企业销售管理	
一、确定营业时间	二、确定销售价格	三、销售环节的管理	
四、促销	参考文献	第三章 餐饮业从业人员的管理和素质要求	第一节
餐饮企业员工的管理	一、员工的合理安排	二、员工的招聘与培训	
三、卫生知识培训	四、员工的日常管理	五、劳动合同	六、提成工
资制	七、员工的考评与激励制度	第二节 餐饮从业人员卫生的管理	
一、餐饮从业人员的个人卫生要求	二、餐饮企业从业人员的卫生管理	第三节	
餐饮从业人员的素质	一、餐饮从业人员素质的基本要求	二、服务意识	
三、服务礼仪规范	四、礼节	五、应对顾客不合理要求	六、
对待性骚扰	参考文献	第四章 餐饮生产管理	第一节 原料的采购管理
一、原料采购管理	二、原料采购索证管理	第二节 原料的贮藏管理	
一、贮藏的基本要求	二、贮藏流程管理要点	第三节 厨房生产管理	
一、厨房生产的管理	二、餐饮业设施设备卫生管理	三、餐厅卫生管理	
四、菜肴烹饪中的卫生管理	五、餐饮业专用功能间卫生管理	六、	
餐具的卫生管理	七、卫生检查	参考文献	第五章 餐饮食品的安全管理
第六章 厨房设备和用品的管理	第七章 酒和饮料的管理	第八章 餐饮服	
务基本技能	第九章 中餐服务	第十章 西餐服务	第十一章 快餐店服务
第十二章 酒吧、茶室和咖啡厅服务			

章节摘录

插图：第一章绪论第一节餐饮业概况一、餐饮业、餐厅和餐饮产品的概念（一）餐饮业的概念从经济层面而言，我国《国民经济行业分类注释》中对餐饮业作如下解释：餐饮业是从事在一定场所，对食物进行现场烹饪、调制出售给顾客，主要供现场消费的服务活动的行业。

餐饮业不同于商业，不同于工业，也不同于纯服务业在现代社会里它属于第三产业，具有生产加工、饮食品零售和劳动服务的综合属性。

由此可见，餐饮业有三个基本要素： 必须要有餐食或饮料提供； 有足够令人放松精神的环境或气氛； 有固定场所，能满足顾客差异化的需求与期望，并使经营者实现特定的经营目标与利润。

如今餐饮业主要包括以下三大类。

宾馆、酒店、度假村等（即英语里所称的hotel、motel、guesthouse）场所内部的餐饮部系统，包括各种风味的中西式餐厅、酒吧、咖啡厅和泳池茶座。

各类独立经营的餐饮服务机构，包括社会餐厅、餐馆、酒楼、餐饮店（即英语中所称的restaurant）、快餐店、小吃店、茶馆、酒吧和咖啡屋。

<<餐饮企业必读>>

编辑推荐

《餐饮企业必读》：在现代社会里它属于第三产业，具有生产加工，饮食品零售和劳动服务的综合属性。

餐饮业是我连夜坳济和人民生活中具有较强影响力的重要行业，对经济增长，社会就业产生了积极，显著的影响，在国民经济中的地位和作用日益突出。

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>