

<<饭店大型主题活动的策划与运行>>

图书基本信息

书名：<<饭店大型主题活动的策划与运行>>

13位ISBN编号：9787122142511

10位ISBN编号：7122142515

出版时间：2012-7

出版时间：化学工业出版社

作者：张素娟、宋雪莉 主编

页数：172

字数：216000

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>

<<饭店大型主题活动的策划与运行>>

内容概要

本书按照科学的认知规律，在明确了饭店大型主题活动所需知识支撑、应做的准备等内容之后，按照大型主题活动策划和运行的步骤，逐步讲解、分析、训练，直至完成大型主题活动的策划与运行。有利于学生在掌握理论知识的基础上提高实践能力。

本书在注重教学内容的实用性和可操作性的同时，也兼顾饭店大型主题活动知识的完整性和系统性，以满足教学需要。

本书可作为高等职业院校、大专院校、成人院校饭店管理专业的教材，也可作为饭店管理企业的培训教材。

<<饭店大型主题活动的策划与运行>>

书籍目录

- 模块一饭店大型主题活动策划与运行需要的专业知识支撑1
 - 一、管理学基础对饭店大型主题活动策划与运行的支撑1
 - 二、前厅与客房服务管理对大型主题活动策划与运行的支撑2
 - 三、餐饮服务与管理对大型主题活动策划与运行的支撑12
 - 四、康乐服务与管理对饭店大型主题活动策划与运行的支撑22
 - 五、饭店财务管理对饭店大型主题活动策划与运行的支撑22
 - 六、饭店市场营销对饭店大型主题活动策划与运行的支撑29
 - 七、饭店有关法规及安保管对饭店大型主题活动策划与运行的支撑32
 - 八、人力资源管理对饭店大型主题活动策划与运行的支撑36
- 模块二饭店大型主题活动策划与运作过程40
 - 任务一确定大型主题活动的主题和费用40
 - 一、明确大型主题活动的概念和特征41
 - 二、构思大型活动的主题创意41
 - 三、前期准备43
 - 四、成本的初步估算43
 - 任务二建立饭店大型主题活动项目组，做好时间协调44
 - 一、成立饭店大型主题活动项目组44
 - 二、工作协调与联系45
 - 三、时间协调46
 - 四、关键工作任务48
 - 任务三饭店大型主题活动的场地（场馆）设计50
 - 一、测定场地(馆)容量50
 - 二、确定场地51
 - 三、场地(馆)安全设计51
 - 四、场地装饰52
 - 五、制订现场检查表52
 - 六、现场检查与协调54
 - 七、特效54
 - 任务四大型主题活动的环境设计55
 - 一、听觉环境设计55
 - 二、视觉环境设计55
 - 三、触觉环境设计55
 - 四、嗅觉环境设计55
 - 五、味觉环境设计56
 - 六、综合环境设计56
 - 任务五活动接待56
 - 一、策划组需要考虑和解决的问题57
 - 二、前厅部需要考虑和解决的问题57
 - 三、客房部需要考虑和解决的问题58
 - 任务六餐饮活动的策划设计58
 - 一、菜单策划58
 - 二、三餐的策划59
 - 任务七娱乐、摄影、赠品的安排60
 - 一、娱乐节目的策划与运行61
 - 二、摄影安排61

<<饭店大型主题活动的策划与运行>>

- 三、赠品安排62
- 任务八制作预算成本明细表和购物单62
 - 一、预算成本明细表的重要性62
 - 二、预算成本明细表在活动中的作用63
 - 三、预算成本明细表和购物单的制作说明63
- 任务九风险控制与应急计划67
 - 一、大型主题活动风险67
 - 二、风险的管理与确认68
 - 三、制订防范风险的应急计划和预案69
- 任务十检查总结策划方案73
 - 一、检查已编制的饭店大型主题活动策划文案的基本内容73
 - 二、回顾74
 - 三、活动结束后的总结75
- 模块三常见大型宴会的设计与运行76
 - 一、宴会的种类76
 - 二、大型宴会菜设计的原则、要求和设计程序77
 - 三、开宴前的准备工作79
- 任务一大型中西结合宴会的设计与运行80
 - 一、大型中西餐宴会的设计80
 - 二、大型中西结合宴会的运行82
- 任务二大型中式宴会的设计与运行84
 - 一、大型中式宴会的渊源及要求85
 - 二、中式宴会菜点的特点85
 - 三、中式宴会菜品的设计要求86
 - 四、中式宴会菜单的设计方法87
 - 五、中式宴会菜肴制作的注意事项89
- 任务三大型酒会的计划与运行90
 - 一、大型酒会的计划90
 - 二、大型酒会的实施与运行93
- 任务四鸡尾酒会的设计与运行95
 - 一、鸡尾酒会的设计95
 - 二、鸡尾酒会的服务96
- 任务五自助餐的设计与运行102
 - 一、自助餐菜品与菜单的设计102
 - 二、自助餐台的设计与布置106
 - 三、自助餐服务109
 - 四、自助餐菜单设计实例109
 - 五、制作自助餐菜肴的注意事项111
- 任务六冷餐会112
 - 一、布置会场112
 - 二、菜肴及其他物品的摆放112
 - 三、设座式冷餐会的服务112
 - 四、其他服务113
- 任务七茶话会113
 - 一、茶话会前的准备113
 - 二、会中茶水服务114
- 任务八大会议的筹划与运行114

<<饭店大型主题活动的策划与运行>>

一、接受预订114

二、准备工作114

三、迎宾与会议服务115

模块四大型主题活动策划案例116

一、大型主题活动的策划书及实践活动现场的考核评分116

二、石家庄职业技术学院学生完成的大型主题活动策划文案书119

案例一2009年管理系07级酒店管理专业“贺中秋迎国庆茶话会”

整体策划方案119

案例二2008年管理系06级酒店管理专业“迎十·一暨感师恩酒会”

整体策划书135

案例三“感恩祖国民族团结”古尔邦节活动策划文案160

参考文献172

<<饭店大型主题活动的策划与运行>>

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>