

<<现代餐饮管理>>

图书基本信息

书名：<<现代餐饮管理>>

13位ISBN编号：9787301093153

10位ISBN编号：7301093152

出版时间：2006-3

出版时间：北京大学出版社

作者：戴桂宝

页数：296

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>

<<现代餐饮管理>>

内容概要

本书分四个部分，共计12章。

基础概述篇，讲述餐饮的发展、餐饮的分类、餐饮组织机构以及餐饮部的重要性。

产销规范篇，从原料的采购至加工烹饪，再到餐饮服务的产销流程作了规范的标准化的陈述。

设计策划篇，针对厨房和餐厅的设计布局、餐厅的文化设计、菜单和台型设计、美食活动的策划作了一系列的说明。

最后的监控管理篇，讲述了餐饮部在运作过程中的安全卫生、服务质量等方面的控制。

本书内容紧贴实际，不仅是高校旅游专业、酒店管理专业的学生首选教材，也是社会酒店管理职业经理人、餐饮管理人员的必备书籍。

<<现代餐饮管理>>

书籍目录

第一部分 基础概述篇 第1章 餐饮发展概述 1.1 餐饮概述 1.2 中外餐饮发展历史 1.3 未来餐饮发展趋势 第2章 餐饮种类与经营管理 2.1 餐饮部与其经营环节 2.2 饭店餐饮的分类 2.3 餐饮经营策略与管理理念 2.4 餐饮管理体系 第3章 餐饮部组织机构与职能 3.1 餐饮组织机构 3.2 行政管理层的职责 3.3 餐厅组织机构及岗位职责 3.4 厨房组织机构及岗位职责 第二部分 产销规范篇 第4章 原料采购验收领用规范 4.1 食品原料采购管理 4.2 食品原料验收管理 4.3 食品原料库房管理 4.4 原料的发放与盘存管理 第5章 厨房生产运行管理 5.1 原料初加工的运行管理 5.2 热菜厨房的运行管理 5.3 冷菜厨房的运行管理 5.4 点心厨房的运行管理 5.5 西餐厨房的运行管理 第6章 餐厅服务规范 6.1 餐厅运行流程与设施 6.2 中餐厅服务 6.3 西餐厅服务 6.4 自助餐厅酒会服务 6.5 特殊服务 第三部分 设计策划篇 第7章 厨房餐厅布局设计 第8章 文化建设与菜单设计 第9章 美食卖场策划与台型设计 第四部分 监控管理篇 第10章 结账规范与成本控制 第11章 生产卫生与安全管理 第12章 合理定员与服务质量的控制 参考文献

编辑推荐

《面向21世纪全国高职高专旅游类规划教材：现代餐饮管理》就是围绕着餐饮运行中的采购、生产、销售和安全而展开的各项事务管理而讲述的。

《面向21世纪全国高职高专旅游类规划教材：现代餐饮管理》分为基础概述、产销规范、策划、监控管理四个部分。

在编排上根据高校学生的特点，充分吸取了其他教材之所长，具有较强的科学性和系统性。

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>