

<<餐饮运行与管理>>

图书基本信息

书名：<<餐饮运行与管理>>

13位ISBN编号：9787301190340

10位ISBN编号：7301190344

出版时间：2011-7

出版时间：北京大学出版社

作者：檀亚芳，王敏 主编

页数：279

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>

<<餐饮运行与管理>>

内容概要

本书是由北京大学出版社策划和组织出版的旅游（酒店）管理专业高职高专教学改革教材。餐饮运行与管理课程是高等教育酒店管理专业学生必修的专业课之一。

《餐饮运行与管理》以培养目标和餐饮企业员工职业生涯发展路线为依据，以职业领域工作任务为参照，通过任务引领的形式来确定教材内容。

全书分为入门与入职、职业成长、运行与督导、运营与管理4部分。

《餐饮运行与管理》注重培养学生及酒店从业人员的综合职业能力。

《餐饮运行与管理》可作为高职高专院校的酒店管理专业学生使用，也可作为酒店管理人员自学用书

。

<<餐饮运行与管理>>

书籍目录

第1章 印象餐饮

1.1 印象餐饮业

- 1.1.1 现代人对餐饮的需求
- 1.1.2 餐饮企业的类型
- 1.1.3 餐饮生产的特点
- 1.1.4 餐饮服务的特点
- 1.1.5 餐饮业的发展趋势

1.2 印象餐厅

- 1.2.1 餐厅的概念
- 1.2.2 餐厅的工作任务
- 1.2.3 餐厅的分类
- 1.2.4 “概念”餐厅

本章小结

思考与实践

第2章 餐饮部组织构建

2.1 餐饮部的组织机构与职能

- 2.1.1 餐饮企业组织机构的类型
- 2.1.2 餐饮组织基本形态
- 2.1.3 餐饮组织机构设置的原则
- 2.1.4 餐饮部各部门的职能介绍

2.2 员工的岗位职责与素质要求

- 2.2.1 餐饮部员工的岗位职责
- 2.2.2 餐饮服务人员的素质要求
- 2.2.3 餐饮部与酒店其他部门的关系

本章小结

思考与实践

第3章 餐厅操作技能训练

3.1 托盘

- 3.1.1 托盘的种类
- 3.1.2 托盘的用途
- 3.1.3 托盘的操作方法
- 3.1.4 轻托操作的注意事项

3.2 摆台

- 3.2.1 铺设台布
- 3.2.2 中餐摆台
- 3.2.3 西餐摆台
- 3.2.4 广式、京式摆台

3.3 餐巾折花

- 3.3.1 餐巾的作用
- 3.3.2 餐巾的种类
- 3.3.3 餐巾折花的分类
- 3.3.4 餐巾折花造型的选择
- 3.3.5 餐巾折花的基本技法
- 3.3.6 餐巾折花的摆放艺术
- 3.3.7 餐巾折花注意事项

<<餐饮运行与管理>>

3.4 斟酒

- 3.4.1 酒水准备
- 3.4.2 酒水服务技能
- 3.4.3 斟酒方法
- 3.4.4 位置与姿势
- 3.4.5 斟酒要领
- 3.4.6 斟酒顺序
- 3.4.7 斟酒量
- 3.4.8 酒水斟倒要求
- 3.4.9 斟酒时的注意事项

3.5 上菜

- 3.5.1 上菜的程序和规则
- 3.5.2 上菜的位置、动作与时机
- 3.5.3 特殊菜肴上菜
- 3.5.4 上菜服务的注意事项
- 3.5.5 西餐上菜

3.6 分菜

- 3.6.1 分菜服务
- 3.6.2 分菜前的准备工作
- 3.6.3 分菜的工具
- 3.6.4 分菜的方式
- 3.6.5 分菜的基本要求
- 3.6.6 特殊情况的分菜方法
- 3.6.7 分菜服务注意事项

3.7 撤换餐具

- 3.7.1 中餐撤换餐具
- 3.7.2 中餐撤换餐具的时机
- 3.7.3 撤换餐具注意事项

本章小结

思考与实践

第4章 餐饮服务设计

4.1 中餐零点服务设计

- 4.1.1 中餐零点台面设计与布置
- 4.1.2 迎宾服务
- 4.1.3 中餐点菜服务
- 4.1.4 中餐值台服务
- 4.1.5 中餐酒水服务
- 4.1.6 中餐结账服务
- 4.1.7 送客与收台服务

4.2 大堂吧及客房送餐服务设计

- 4.2.1 大堂吧环境布置
- 4.2.2 大堂吧下午茶服务
- 4.2.3 客房送餐服务

4.3 中餐宴会服务设计

- 4.3.1 走近宴会
- 4.3.2 宴会的经营特点
- 4.3.3 宴会类别

<<餐饮运行与管理>>

- 4.3.4 认识中国传统节日及餐饮习俗
- 4.3.5 中餐主题宴会台面设计与布置
- 4.3.6 主题宴会服务组织
- 4.3.7 宴会服务注意事项

4.4 西餐厅服务设计

- 4.4.1 印象西餐
- 4.4.2 西餐的特点
- 4.4.3 西餐菜品与酒水的搭配
- 4.4.4 西餐服务方式
- 4.4.5 西餐台面设计
- 4.4.6 西餐宴会服务
- 4.4.7 冷餐酒会服务

本章小结

思考与实践

第5章 餐厅环境设计与布局

5.1 餐厅选址

- 5.1.1 餐厅选址原则
- 5.1.2 餐厅选址变化趋势
- 5.1.3 餐厅选址应考虑的因素
- 5.1.4 餐厅选址的程序
- 5.1.5 餐厅选址调查的主要内容
- 5.1.6 餐厅选址的方法

5.2 餐厅氛围设计

- 5.2.1 餐厅气氛的基本概念
- 5.2.2 餐厅气氛设计应遵循的原则
- 5.2.3 餐厅气氛设计的作用
- 5.2.4 餐厅外部环境设计
- 5.2.5 餐厅内部环境设计
- 5.2.6 主题餐厅设计

5.3 餐厅的空间布局

- 5.3.1 餐饮布局的基本要求
- 5.3.2 餐饮布局的原则
- 5.3.3 餐饮企业设施布局的标准
- 5.3.4 餐厅布局应考虑的因素
- 5.3.5 餐厅的内部空间划分
- 5.3.6 餐厅综合布局步骤

本章小结

思考与实践

第6章 菜单筹划、设计与实施

6.1 固定菜单的筹划、设计、制作

- 6.1.1 菜单的种类
- 6.1.2 菜单的功能
- 6.1.3 菜单设计的原则
- 6.1.4 制定菜单前的准备
- 6.1.5 如何选择菜肴
- 6.1.6 菜单内容设计制作

6.2 菜单设计应避免的问题

<<餐饮运行与管理>>

本章小结

思考与实践

第7章 餐饮运行与现场督导

第8章 餐饮原料管理

第9章 厨房管理

第10章 餐饮销售管理

附录

参考文献

章节摘录

版权页：插图：4.资料分析法资料分析法是利用内外部现成资料，运用统计的方法对调查项目进行分析的一种调查方法。

这是一种间接的调查方法，它简便易行，节省人力和财力。

采用这种方法应尽量将各种所需资料收集齐全，请熟悉业务人员共同分析研究。

这种方法还可以弥补直接调查的不足，但是资料分析法所依据的是历史资料，现实正在发生变化的各种因素不在其内，这是其缺点。

资料分析法常用的形式是：1) 发展趋势分析即将过去的资料积累起来进行分析对比，进行合理的延伸以分析发展的趋势。

例如通过对全国餐饮业近5年的年营业收入情况的统计分析，能得到全国餐饮业营业收入的增加或递减的趋势。

但这种方法只能强调分析某一变量，至于怎样引起的这样变化还要通过别的调查方法才能得出。

<<餐饮运行与管理>>

编辑推荐

《餐饮运行与管理》：系列完整：把握旅游专业课程之间的关系及与其他相关学科的关联，整个系列体系严密完整。

针对性强：符合职业教育的培养目标，侧重技能传授，弱化理论，强化实践内容。

体例新颖：从人类常规的认识习惯出发，对教材的内容编排进行全新的尝试，打破传统教材的编写框架；整个系列由案例导入，然后展开理论描述，更符合老师的教学要求，也方便学生透彻地理解理论知识在生活中的运用。

案例全面：采用最新的案例，切合实际；案例的引用不局限于地域，面向全国。

方便教学：全套教材以立体化精品教材为构建目标，部分课程配套实训教材；网上提供完备的电子教案、习题参考答案等教学资源，适合教学需要。

看图学习中西餐摆台方法，巧妙处理各种餐厅投诉事件，五星级酒店服务标准要求。

<<餐饮运行与管理>>

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>