

<<宴会设计与管理>>

图书基本信息

书名：<<宴会设计与管理>>

13位ISBN编号：9787302252375

10位ISBN编号：7302252378

出版时间：2011-5

出版时间：清华大学出版社

作者：叶伯平

页数：293

字数：403000

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>

## <<宴会设计与管理>>

### 内容概要

《宴会设计与管理(第二版)》阐述了宴会基础知识、宴会组织设计、宴会物品设计、宴会场境设计、宴会出品设计、宴会菜单设计、宴会餐台设计、宴会服务设计、宴会运营管理与中外宴饮习俗等内容。

《宴会设计与管理(第二版)》以素质培养为基础,以能力培养为核心,紧密追踪餐饮管理发展的前沿,构建模块化的课程教学体系,在体例上使用项目导向,任务驱动,流程结构,实行教、学、做一体化模式,注重创新意识和实践能力的培养;写作构思上坚持理论够用、突出实践应用的原则,有很强的针对性、适用性和拓展性。

全书内容简明扼要,逻辑严密清晰,文字通俗易懂,尽可能使用表格化表述,使读者一目了然。

《宴会设计与管理(第二版)》可作为高职高专餐饮管理专业教材,也可作为餐饮业中高级管理人员的业务用书和中等职业学校的餐饮管理专业教学参考用书。

## <<宴会设计与管理>>

### 书籍目录

- 项目一 宴会知识入门
  - 模块一 认知宴会基础知识
    - 任务一 宴会含义
    - 任务二 宴会特征
    - 任务三 宴会类型
    - 任务四 宴会设计
  - 模块二 厘清宴会发展历程
    - 任务一 宴会起源条件
    - 任务二 宴会历史沿革
    - 任务三 宴会改革创新
    - 任务四 宴会发展趋势
  - 模块三 知晓中国古今名宴
    - 任务一 中国历代名宴简介
    - 任务二 中国现代名宴简介
- 项目二 宴会组织设计
  - 模块一 组建酒店宴会部
    - 任务一 宴会部经营管理特征
    - 任务二 宴会部的组织机构
  - 模块二 编制工作说明书
    - 任务一 工作分析知识
    - 任务二 编撰岗位文件
  - 模块三 强化员工管理
    - 任务一 优化配置, 合理用工
    - 任务二 严爱结合, 管事理人
- 项目三 宴会物品设计
  - 模块一 宴会用品配备
    - 任务一 家具类用品配备
    - 任务二 布件类用品配备
  - 模块二 宴会餐具配备
    - 任务一 餐具知识
    - 任务二 餐具配备
  - 模块三 宴会物品管理
    - 任务一 固定资产管理
    - 任务二 低值易耗品管理
- 项目四 宴会场境设计
  - 模块一 认知宴会场境设计知识
    - 任务一 宴会场境
    - 任务二 宴会场境设计
  - 模块二 宴会厅形象设计
    - 任务一 宴会厅场地设计
    - 任务二 宴会厅气氛设计
    - 任务三 宴会厅背景设计
    - 任务四 宴会厅娱乐设计
- 项目五 宴会出品设计
  - 模块一 宴会菜点设计

## <<宴会设计与管理>>

- 任务一 宴会菜点格局
- 任务二 宴会菜肴设计
- 任务三 宴见面点设计
- 模块二 宴会酒水设计
  - 任务一 宴会酒水选配
  - 任务二 宴会酒水搭配
- 项目六 宴会菜单设计
  - 模块一 认知宴会菜单设计知识
    - 任务一 宴会菜单设计程序
    - 任务二 宴会菜单制作方法
  - 模块二 各类宴会菜单设计
    - 任务一 中式宴会菜单设计
    - 任务二 西式宴会菜单设计
    - 任务三 中西合璧宴会菜单设计
- 项目七 宴会餐台设计
  - 模块一 认知宴会餐台设计知识
    - 任务一 宴席台面
    - 任务二 宴席台面设计
  - 模块二 宴会摆台设计
    - 任务一 宴席摆台技法
    - 任务二 宴席席位排位
    - 任务三 宴席台面美化
  - 模块三 宴会台型设计
    - 任务一 中式宴会台型设计
    - 任务二 西式宴会台型设计
- 项目八 宴会服务设计
  - 模块一 中式宴会服务设计
    - 任务一 中式宴会服务流程
    - 任务二 宴席菜肴服务规范
  - 模块二 西式宴会服务设计
    - 任务一 西式宴会服务方式
    - 任务二 西式正式宴会服务流程
  - 模块三 宴会酒水服务设计
    - 任务一 中式宴会酒水服务流程
    - 任务二 西式宴会酒水服务流程
- 项目九 宴会运营管理
  - 模块一 宴会预订管理
    - 任务一 接洽宴会预订
    - 任务二 落实宴会预订
  - 模块二 宴会成本管理
    - 任务一 宴会产品定价
    - 任务二 宴会成本控制
  - 模块三 宴会生产管理
    - 任务一 宴会出品管理
    - 任务二 宴会服务管理
    - 任务三 宴会安全管理
- 项目十 中外宴饮习俗

## <<宴会设计与管理>>

模块一 中国宴饮习俗

任务一 饮食习俗知识

任务二 中国各地区饮食习俗

任务三 中国民族饮食习俗

任务四 中式宴饮进餐习俗

模块二 外国宴饮习俗

任务一 外国饮食习俗

任务二 世界三大宗教饮食习俗

任务三 西式宴饮进餐习俗

参考文献

## <<宴会设计与管理>>

### 章节摘录

版权页：插图：2.规格化规格化是宴会的内容特征。

宴会不同于日常便饭、大众快餐、零餐点菜，要求宴会环境优美，礼仪程序井然，席面设计考究，菜点组合协调，烹饪制作精良，餐具精致整齐，保持祥和、欢快、轻松的气氛，给人以美的享受。

同时，还要考虑因时配菜、按需配菜，尊重宾主的民族习惯、宗教信仰、身体状况和嗜好忌讳等。

3.社交性社交性是宴会的功能特征。

人们设宴皆有明显目的：国际交往、国家庆典、亲朋聚会、欢度佳节、红白喜事、饯行接风、酬谢恩情、疏通关系、乔迁置业、商业谈判等。

人们相聚一堂，品佳肴美味，谈心中之事，增进了解、加深情谊，从而实现社交目的，这正是宴会长盛不衰、普遍受欢迎的一个重要原因。

4.礼仪性礼仪性是宴会的人际特征。

“夫礼之初，始诸饮食”。

宴会礼仪是赴宴者之间互相尊重的一种礼节仪式，也是人们出于交往目的而形成的为大家共同遵守的习俗。

其内容广泛，如要求酒菜丰盛、仪典庄重、场面宏大、气氛热烈，讲究仪容修饰、衣冠整洁、表情谦恭、谈吐文雅、气氛融洽、相处真诚，以及餐厅布置、台面点缀、上菜程序、菜品命名、嘘寒问暖、尊老爱幼等。

上至国宴，下到民宴，礼仪愈是隆重，愈能体现主人对来宾的尊重和欢迎。

## <<宴会设计与管理>>

### 编辑推荐

《宴会设计与管理(第2版)》在延续了第一版内容实用、操作性强等特色的基础上,选用了项目模块化体系编写教材,以适应任务驱动的教学方法。

《宴会设计与管理(第2版)》具有模式创新、观念更新、案例丰富、重视知识拓展等特点,坚持理论够用,突出实践应用的原则。

本教材以素质培养为基础,以能力培养为核心,紧密追踪餐饮管理发展的前沿。

<<宴会设计与管理>>

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>