

<<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：9787307028906

10位ISBN编号：7307028905

出版时间：1999-12

出版时间：武汉大学出版社

作者：方爱平 编著

页数：199

字数：166000

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

本书从理论与实践的结合上,对我国宴会发展的历史进行了回顾和总结,对我国宴会的特点及主要功能进行了比较系统的分析,在此基础上,作者对宴会设计与管理的具体问题进行了比较深入的研究,对当前我国宴会设计与管理中存在的诸多弊端进行了客观的分析,并提出了具有参考价值的建议和改进办法,通篇来看,全书思路清晰,行语流畅,观点鲜明,分析入理。

该书的出版不仅会对我国宴会设计管理水平的提高产生积极影响,而且对我国饮食文化的科学、文明、健康发展也起到了推动作用。

<<宴会设计与管理>>

书籍目录

序一、宴会概述 宴会的特征和作用 宴会的起源与发展 宴会的分类与接待 宴会的改革与演变趋势二、宴会设计 宴会设计的含义和要素 宴会设计的内容和要求 宴会设计的步骤和作用 宴会设计人员应具备的知识三、宴会场境设计 宴会场境的选择和利用 宴会场境设计的要求 宴会场境设计应注意的几个问题四、宴会台面设计 台面设计的作用和原则 宴会台面的种类及特点 宴会餐台设计 宴会台面物品的配置 台面美化造型方法 台面设计的基本要求五、宴会菜单设计 宴会菜单的分类和作用 宴会菜单的设计的依据和方法 宴会菜单的构成和编排 特色宴会菜单赏析六、宴会酒水设计 酒在宴会中的作用 酒的分类及其特点 酒与宴会的搭配 酒与菜肴的搭配 酒与酒水的搭配七、宴会程序设计 接待程序设计和人员定位 上菜程序设计的器具配置 席间乐曲设计和娱乐杂光八、宴会组织与管理 宴会部的组织机构 宴会部岗位职责 宴会经营管理特点九、宴会预订管理十、宴会生产服务管理十一、宴会档案资料管理 后记

<<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>