

<<主题宴会设计>>

图书基本信息

书名：<<主题宴会设计>>

13位ISBN编号：9787504452801

10位ISBN编号：7504452807

出版时间：2005-8

出版时间：中国商业出版社

作者：刘澜江

页数：206

字数：190000

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>

<<主题宴会设计>>

内容概要

本书是根据部颁教学大纲和行业最新规范的要求，由多所商贸旅游院校老师精心编写而成的。

本书共十章，内容主要包括：主题宴会概述、宴会部组织机构设计、主题宴会台面设计、主题宴会菜单设计、主题宴会服务设计、主题宴会环境设计与气氛营造、主题宴会酒水设计、宴会成本核算与控制、主题宴会营销、典型主题宴会餐台设计实例等内容。

本书可作为中、高职业院校教材，也可供酒店员工培训选用。

<<主题宴会设计>>

书籍目录

第一章 主题宴会概述 第一节 主题宴会特征与作用 第二节 主题宴会的起源与历史沿革 第三节 现代主题宴会的种类 第四节 主题宴会发展趋势第二章 宴会部组织机构设计 第一节 宴会部组织机构设计 第二节 宴会部工作人员素质要求和岗位职责第三章 主题宴会台面设计 第一节 主题宴会台面设计基本要求与方法 第二节 主题宴会台形设计 第三节 主题宴会摆台基本技法 第四节 主题宴会餐巾折花设计 第五节 主题宴会花台设计第四章 主题宴会菜单设计 第一节 主题宴会菜单的种类与作用 第二节 主题宴会菜单的设计原则与设计方法 第三节 主题宴会菜单实例第五章 主题宴会服务设计 第一节 主题宴会服务设计的作用与原则 第二节 主题宴会服务基本程序 第三节 主题宴会服务设计第六章 主题宴会环境设计 第一节 主题宴会环境设计的作用与原则 第二节 主题宴会环境设计的内容与方法第七章 主题宴会酒水设计 第一节 主题宴会酒水设计的作用与原则 第二节 宴会常用酒水与服务 第三节 主题宴会酒水设计第八章 宴会成本核算与控制 第一节 宴会成本的控制 第二节 宴会菜单定价 第三节 宴会成本核算第九章 主题宴会营销 第一节 主题宴会营销策略 第二节 主题宴会促销第十章 典型主题宴会餐台设计实例参考书目

<<主题宴会设计>>

编辑推荐

《主题宴会设计》共十章，内容主要包括：主题宴会概述、宴会部组织机构设计、主题宴会台面设计、主题宴会酒水设计、宴会成本核算与控制等内容。

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>