

<<酒店管理师>>

图书基本信息

书名：<<酒店管理师>>

13位ISBN编号：9787504578457

10位ISBN编号：7504578452

出版时间：2009-6

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：人力资源和社会保障部教材办公室 编

页数：180

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>

<<酒店管理师>>

前言

科技日新月异,我国产业结构调整与企业技术升级不断加快,新职业和新岗位也不断涌现,能不能拥有一批掌握精湛技艺的高技能人才和一支训练有素、具有较高素质的职工队伍,已成为决定企业、行业乃至地区是否具有核心竞争力和自主创新能力的重要因素。

一些地区、行业、企业根据工作现场、工作过程中职业活动对劳动者职业能力的要求,纷纷提升人才培养规格与培养标准,从过去单一社会化鉴定模式向自主培训鉴定、企业业绩评价、职业能力考核等多元评价模式转变,从过去以培养传统技术技能型人才为主向培养技术技能型、知识技能型和复合技能型人才转变,职业培训与鉴定考核领域进一步拓展。

为了适应新形势,更好地满足各地培训、鉴定部门及各行业、企业开展培训鉴定工作的需要,我们根据地方、行业和企业实际,组织编写了一批具有地方、行业特色,满足企业需求,或面向新职业、新岗位的职业技能培训鉴定教材。

新编写的教材具有以下主要特点: 在编写原则上,突出以职业能力为核心。

教材编写贯穿“以企业需求为导向,以职业能力为核心”的理念,结合企业实际,反映岗位要求,突出新知识、新技术、新工艺、新方法,注重职业能力培养。

凡是职业岗位工作中要求掌握的知识和技能,均作详细介绍。

在使用功能上,注重服务于培训和鉴定。

根据职业发展的实际情况和培训需求,教材力求体现职业培训的规律,反映地方、行业和企业职业技能鉴定考核的基本要求,满足培训对象参加各级各类鉴定考试的需要。

在编写模式上,采用分级模块化编写。

纵向上,教材按照职业资格等级单独成册,各等级合理衔接、步步提升,为技能人才培养搭建科学的阶梯型培训架构。

横向上,教材按照职业功能分模块展开,安排足量、适用的内容,贴近生产实际,贴近培训对象需要,贴近市场需求。

在内容安排上,增强教材的可读性。

为便于培训、鉴定部门在有限的时间内把最重要的知识和技能传授给培训对象,同时也便于培训对象迅速抓住重点,提高学习效率,在教材中精心设置了“培训目标”等栏目,以提示应该达到的目标,需要掌握的重点、难点、鉴定点和有关的扩展知识。

编写教材有相当的难度,是一项探索性工作,教材中存在不足之处在所难免,恳切希望各使用单位和个人对教材提出宝贵意见,以便修订时加以完善。

<<酒店管理师>>

内容概要

本教材由人力资源和社会保障部教材办公室组织编写，从职业能力培养的角度出发，力求体现职业培训的规律，满足职业技能培训与鉴定考核的需要。

本教材在编写中贯穿“以企业需求为导向，以职业能力为核心”的理念，采用模块化的编写方式。全书分为七个模块单元，主要内容包括餐饮部组织结构设计与员工配备、餐饮经营计划与经营决策、菜单设计和价格管理、食品原材料采购供应管理、厨房生产管理、餐饮产品与酒水的销售、餐饮成本管理等。

每一单元内容在涵盖酒店管理师职业技能鉴定考核基本要求的基础上，详细介绍了本职业岗位工作中要求掌握的最新实用知识。

本教材可作为酒店管理师（四级）职业技能培训与鉴定考核教材，也可供中、高等职业院校相关专业师生参考，以及相关从业人员参加岗位培训使用。

<<酒店管理师>>

书籍目录

- 第1单元 餐饮部组织结构设计及员工配备 第一节 餐饮部组织结构设置 一、餐饮部组织结构的设置原则 二、餐饮部组织结构的设置依据 三、餐饮企业和酒店餐饮部组织结构设置的一般模式 四、餐饮部员工的素质要求 五、餐饮部员工的主要岗位职责 第二节 餐饮员工配备 一、影响员工配备的因素 二、员工配备程序 三、员工班次安排 第三节 餐饮员工培训 一、员工培训的意义 二、员工培训的分类 三、新员工的职前培训 四、员工的脱岗培训
- 第2单元 餐饮经营计划与经营决策 第一节 餐饮经营计划 一、餐饮经营计划的特点及任务 二、餐饮经营计划的内容 三、餐饮经营计划的编制方法 第二节 餐饮经营决策 一、餐饮经营决策的类型 二、餐饮经营决策的程序 三、餐饮经营决策的方法
- 第3单元 菜单设计和价格管理 第一节 菜单设计 一、菜单的作用与种类 二、菜单的实施策略 三、菜单设计的原则 四、菜单设计的依据 五、菜单设计的内容 六、菜单设计的方法 七、菜单存在的常见问题 第二节 价格管理 一、餐饮产品定价原则 二、餐饮产品定价目标 三、餐饮产品定价方法
- 第4单元 食品原材料采购供应管理 第一节 采购管理 一、原材料采购的组织形式 二、采购人员基本要求 三、采购管理与控制 四、餐饮原材料的采购策略 第二节 验收管理 一、验收的要求 二、验收控制程序 三、原材料验收的方法 第三节 储存管理 一、储存管理要求与管理方法 二、货物安排与管理
- 第5单元 厨房生产管理 第一节 厨房设计与布局 一、厨房的种类 二、厨房设计与布局的要求、程序和方法 第二节 厨房的生产组织管理 一、厨房生产管理的组织结构 二、人员配备 三、厨房与相关部门的沟通联系 第三节 厨房的生产控制 一、厨房的生产流程控制 二、厨房的生产质量管理 三、厨房的生产控制方法 第四节 厨房设备及用具管理 一、厨房设备及选购原则 二、厨房设备及用具的使用和保养 三、厨房设备的管理方法
- 第6单元 餐饮产品与酒水的销售 第一节 餐饮生产、销售与服务的特点 一、餐饮生产的特点 二、餐饮销售的特点 三、餐饮服务的特点 第二节 餐饮产品销售管理 一、餐饮产品的销售预测 二、餐饮产品销售计划 第三节 酒水销售管理 一、餐饮部酒水定价策略 二、餐饮部酒水销售账单控制 三、餐饮部酒水销售过程控制 四、收银员控制 五、酒吧服务员的舞弊行为及防范 六、销售控制指标
- 第7单元 餐饮成本管理 第一节 餐饮成本的类型与特点 一、餐饮成本的类型 二、餐饮产品成本的特点 第二节 餐饮成本核算 一、餐饮成本核算的概念 二、餐饮成本核算的工作步骤 三、餐饮成本核算的方法 第三节 餐饮成本控制 一、餐饮成本控制的工作步骤 二、餐饮管理成本控制的方法

<<酒店管理师>>

章节摘录

第1单元 餐饮部组织结构设计及员工配备 第一节 餐饮部组织结构设计 培训目标 能够为酒店餐饮部设置合理的组织结构 熟悉餐饮部管理人员和各岗位员工的基本素质要求 掌握餐饮部员工的主要岗位职责 不同酒店的餐饮部,其组织结构也是不同的。酒店管理人员应了解组织结构的设置原则和依据,根据本企业的规模、等级、经营状况、生产目标等进行组织结构设计,并做到明确职务分工、明确上下级关系、明确岗位职责、有清楚的协调网络以及科学合理的人员配备等,使餐饮部的组织结构充分体现其生产功能。

一、餐饮部组织结构的设置原则 不管酒店餐饮部的规模、档次和结构有多大差异,餐饮部组织结构设置的原则一般是不变的。

各酒店餐饮部在设置组织结构时,都可根据本企业的实际情况并参照以下原则,设计出具有自身特点的组织结构。

1.人员精简与工作效率相统一的原则 餐饮部组织结构设置原则直接影响企业的经营、管理效率和间接成本。

餐饮部管理人员的多少、各个岗位服务人员以及菜肴制作人员的多少都直接影响企业的运营成本,哪个岗位设计不合理,出现一岗多人或一人多岗的情况,都会影响工作效果和赢利水平。

而每个岗位配备人员的素质又直接涉及设备的运行、使用寿命和工作效率等。

所以,餐饮部组织设置应精简、高效,用最少的人力去最大限度地完成工作任务。

精简的目的是为了使信息沟通顺畅,职责分工明确,提高工作效率,降低经营成本。

.....

<<酒店管理师>>

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>