

<<厨房综合管理>>

图书基本信息

书名：<<厨房综合管理>>

13位ISBN编号：9787504736772

10位ISBN编号：7504736775

出版时间：2011-5

出版时间：中国物资

作者：陈玉伟

页数：218

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>

## <<厨房综合管理>>

### 内容概要

《厨房综合管理》由陈玉伟编著，主要介绍了厨房日常营运管理系统，包括厨房日常管理流程、各岗位工作流程、厨房综合管理要点；重点介绍了厨房产品生产管理、品质管理、出品管理、销售管理、自助餐全面管理以及成本控制体系、增加销售和保持利润的系统管理方法；同时介绍了厨房人员管理、培训管理、设备管理、卫生与安全管理以及厨房设计、厨房综合营运管理体系等，供读者阅读学习。

## <<厨房综合管理>>

### 作者简介

陈玉伟，八年餐饮行业工作经验。

曾任加拿大BLENZ(百怡)咖啡连锁公司中国区(北京BLENZ咖啡有限公司)副总经理；2003年至2006年11月服务于米萝咖啡集团公司，历任营运部驻店经理、市场开发区域经理等职。

在服务过的企业曾经成功地开发了一系列的培训课程，使员工和管理层的知识得以系统化，有力提升了店铺综合营运水平。

在餐饮行业有着长期的实战经验，对餐饮、经济型酒店、温泉度假酒店、个人开店投资领域有着长期而深入的研究。

## <<厨房综合管理>>

### 书籍目录

#### 第一章厨房——餐饮门店的产品加工中心

##### 第一节 厨房管理要务

##### 第二节 厨房工作流程

##### 第三节 各岗位职责及素质要求

##### 第四节 各岗位工作流程

#### 第二章厨房生产管理

##### 第一节 厨房生产特点

##### 第二节 生产与销售预测

##### 第三节 厨房生产环节之领货

##### 第四节 厨房生产环节之粗加工

##### 第五节 厨房生产环节之切配

##### 第六节 厨房生产环节之制作

#### 第三章产品销售管理

##### 第一节 产品价格制定

##### 第二节 厨房销售决策

##### 第三节 厨房销售控制

##### 第四节 自助餐管理

#### 第四章厨房产品品质管理

##### 第一节 厨房产品质量内涵

##### 第二节 产品品质控制方法

##### 第三节 产品品质全流程控制

#### 第五章厨房成本控制

##### 第一节 厨房成本构成与核算

##### 第二节 成本管理方法

##### 第三节 厨房成本控制点

##### 第四节 物料采购管理

#### 第六章厨房卫生与安全管理

##### 第一节 厨房卫生控制内容

##### 第二节 厨房环境与设施卫生

##### 第三节 厨房工作人员个人卫生

##### 第四节 生产过程中的卫生管理

##### 第五节 意外伤害预防

##### 第六节 食品安全管理体系

#### 第七章厨房人员管理

##### 第一节 厨房人员配备

##### 第二节 厨房人员培训

##### 第三节 厨房人员考核

##### 第四节 厨房人员升迁

#### 第八章厨房出品管理

##### 第一节 西餐特点及产品系

##### 第二节 产品创新策略

#### 第九章厨房布局与设计

##### 第一节 厨房整体布局与规划

##### 第二节 厨房功能区域布局与设计

##### 第三节 厨房细节设计

<<厨房综合管理>>

第十章 厨房设备与用具

第一节 厨房设备与用具简介

第二节 厨房设备与用具选购

第三节 厨房设备操作要点

第四节 厨房设备保养

第十一章 厨房管理水平提升

第一节 管好厨房的方法

第二节 协调厨房内外关系

第三节 厨房改革管理

后记

## <<厨房综合管理>>

### 章节摘录

版权页：插图：（3）组织制定标准菜谱，并监督标准的执行。

（4）根据生产任务，统筹安排厨房生产流程各工序，协调各环节的工作，保证按时、按质制作和供应产品。

（5）负责菜点出品质量的检查、控制工作，稳定和提高出品质量，亲自制作高规格以及重要顾客的菜肴。

（6）负责督促检查产品、餐具、用具，检查环境和厨房工作人员的个人卫生，严格执行各项卫生制度，防止传染疾病和食品中毒事故的发生。

（7）做好成本控制，加强物资管理，减少能耗，提高物料利用率，堵塞浪费和偷盗漏洞。

（8）根据各岗位生产特点和外场营业状况，编制厨房工作时间表，检查下属员工的考勤考核工作。

（9）与采购部门以及外场保持密切联系，掌握货源供应情况、征求顾客意见，以便不断改进工作。

（10）负责审订及验收厨房每天所需原材料，负责厨房用原料、调料领用单的审签工作。

（11）根据厨师的业务能力和技术特长，决定各岗位的人员安排和工作调动。

（12）搞好技术培训，提高员工素质，不断研制和推出新花色品种。

（13）关心下属，激励下属，调动厨师的工作积极性。

（14）抓好安全生产工作，加强消防培训，提高员工消防安全意识，确保厨房各处的安全。

（15）督导各厨房管理人员对设备、用具进行科学管理，审订厨房设备用具更换添置计划。

<<厨房综合管理>>

编辑推荐

《厨房综合管理》为中国餐饮经营实战书系之一。

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>