

<<酒店餐饮运作实务>>

图书基本信息

书名：<<酒店餐饮运作实务>>

13位ISBN编号：9787512108493

10位ISBN编号：7512108494

出版时间：2012-1

出版时间：清华大学出版社

作者：徐文苑 主编

页数：322

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>

<<酒店餐饮运作实务>>

内容概要

《酒店餐饮运作实务》是为了适应高职高专酒店类工学结合教学体系改革的需要而编写的，编写思路则以“工学结合、教学做一体化”为编写原则、以满足职业岗位需求为目标、以培养学生的应用技能为着力点。

在编写过程中结合任务驱动、项目导向的教学方式，力求在新颖性、实用性、可读性三个方面有所突破，体现高职高专教材的特点。

本书共分为6个模块：餐饮产品的服务，餐饮产品服务质量的分析、检查与控制，餐饮产品的销售，菜单的设计，食品原料的采购供应、餐饮产品的生产作业。

每个项目均有知识与技能目标、案例导入，中间穿插知识链接和知识拓展，课后有任务完成结论与实训题可供学生学习和练习。

《酒店餐饮运作实务》主要适用于高等职业院校酒店管理专业的教学，也可供酒店从业人员培训和自学之用。

<<酒店餐饮运作实务>>

书籍目录

模块一 餐饮产品的服务

任务1 餐饮服务基本技能实训

项目一 托盘

项目二 餐巾折花

项目三 铺台布

项目四 摆台

项目五 斟酒

项目六 上菜与分菜

任务2 零点服务

项目一 中式零点服务

项目二 西式零点餐服务

任务3 宴会服务

项目一 中餐宴会服务

项目二 西餐宴会服务

模块二 餐饮产品服务质量的分析、检查与控制

任务1 餐饮产品服务质量的分析与检查

项目一 餐饮产品服务质量分析

项目二 餐饮产品服务质量检查

任务2 餐饮产品服务质量的控制

项目一 餐前准备环节的预先控制

项目二 餐中服务环节的现场控制

项目三 餐后服务环节的反馈控制

模块三 餐饮产品的销售

任务1 餐饮产品的销售计划

项目一 餐饮产品价格的制定

项目二 餐饮产品的销售统计与预测

任务2 餐饮产品的营销与销售控制

项目一 餐饮产品的营销

项目二 餐饮产品的销售控制

模块四 菜单设计

任务1 菜单的设计与制作

项目一 菜单结构设计

项目二 菜单制作

任务2 菜单的定价与分析

项目一 菜单定价

项目二 菜单分析

模块五 食品原料的采购供应

任务1 食品原料的采购与验收

项目一 食品原料的采购

项目二 食品原料验收

任务2 食品原料的储存与发放

项目一 食品原料储存

项目二 食品原料发放

模块六 餐饮产品的生产作业

任务1 餐厅与厨房的设计

<<酒店餐饮运作实务>>

项目一餐厅的设计与布局

项目二厨房的设计与布局

任务2餐饮产品的生产控制

项目一食品原料的加工过程控制

项目二餐饮产品的加工制作控制

任务3厨房的卫生与安全

项目一厨房的卫生控制

项目二厨房的安全控制

参考文献

<<酒店餐饮运作实务>>

章节摘录

版权页：插图：3.格调高雅，体现餐厅形象和吸引力格调是餐厅环境布置的规格和基调，它与餐厅环境布置的主题和特点相结合，形成餐厅形象与吸引力。

因此，重点要抓住以下两个环节的工作。

(1) 格调高低要与餐厅等级规格相适应。

不同类型、不同档次的餐厅有不同的格调，如西餐扒房档次最高，中餐宴会规格最高，格调要高雅、豪华。

大众餐厅、一般快餐厅，格调要相对低一些。

具体运用时，要通过天花板、墙饰、围幔、灯饰、窗帘的装饰布置和色彩选择等来体现，使其和谐、美观、舒适、典雅，使人赏心悦目。

(2) 装饰布置要讲求餐厅气氛。

餐厅格调和气氛是相辅相成的，高雅的餐厅格调必然要求气氛和谐。

因此，要通过色彩、灯光、服饰等来突出餐厅气氛，如色彩的选择、主色的调和、陪衬色的运用要柔和、清新，避免过于刺激；灯光要经过装饰，可以调节，高档餐厅晚间开餐可用烛台，演奏钢琴或乐器；服务人员的服装要美观、大方，由此形成餐厅气氛。

4.保证餐厅内部物流、加工生产流程、服务流程的持续畅通(1)建立高效快捷、连贯的物资传送流程机制，将设备安置于流程线口，便于物品的到达、储存和冷藏。

(2)厨房加工生产的功能区域分布，要依循餐饮生产流程和出菜次序。

(3)餐厅服务流程顺畅，便于提高餐饮服务效率。

5.尽量缩短服务的距离，便于提供快捷高效的服务(1)在餐厅中设立明档厨房，在菜单中增设客前烹制的菜品，将餐饮生产和餐饮服务融合在一起，有助于营造热烈的进餐气氛。

(2)服务的距离由餐厅的形状、餐厅与厨房的相对位置及连接处理而定。

长方形餐厅，厨房与餐厅的连接口设在餐厅长边的中间，可有效地缩短服务的距离；对于形状不规则的餐厅，应通过测量，找出厨房与餐厅之间最短的路线，并在其交叉点上设立餐厅与厨房之间的连接处。

<<酒店餐饮运作实务>>

编辑推荐

<<酒店餐饮运作实务>>

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>