

<<饭店餐饮管理>>

图书基本信息

书名：<<饭店餐饮管理>>

13位ISBN编号：9787512109261

10位ISBN编号：7512109261

出版时间：2007-2

出版时间：清华大学出版社

作者：王天佑 主编

页数：323

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>

<<饭店餐饮管理>>

内容概要

《饭店餐饮管理》是21世纪高等院校“旅游管理”与“饭店管理”专业课教材之一，也是教育部“十一五”国家级规划教材。

本教材的内容全面、系统且实践性强，涉及饭店餐饮管理的各方面。

主要内容包括餐饮管理概述、厨房生产管理、酒水销售管理、餐厅服务管理、餐饮成本控制、餐饮质量管理和餐饮营销管理等七个方面。

本教材在编写过程中参考了国内外近年的研究成果及企业经营实践，内容新颖，贴近行业，具有鲜明的时代特色和科学的前瞻性，与当今的国际饭店业餐饮运营管理理念和方法同步。

同时，具有严格的系统性和逻辑性。

本教材在整体内容结构的顺序上既参考了国际上成熟的教材，又结合我国读者学习和思考的习惯。

内容循序渐进，便于学习和掌握。

此外，教材整体的内容设计符合培养具有国际视野与创新意识的旅游管理、饭店管理和餐饮管理应用型人才的目标需要，具有较强的实用性。

本教材不仅是高等院校“旅游管理”和“饭店管理”等专业课的教科书，还可作为饭店和餐饮管理人员的培训教材。

<<饭店餐饮管理>>

书籍目录

- 第1篇 餐饮管理概论
 - 第1章 饭店餐饮管理概述
 - 1.1 饭店餐饮管理内容与要素
 - 1.2 饭店餐饮管理发展趋势
 - 1.3 饭店餐饮经营原则
 - 第2章 餐饮经营组织管理
 - 2.1 餐饮经营组织概述
 - 2.2 餐饮部组织设计
 - 2.3 餐饮部工作人员职责
 - 2.4 餐饮组织创新与调整
 - 第3章 餐饮成本管理
 - 3.1 餐饮成本控制
 - 3.2 餐饮成本核算
 - 3.3 食品原料采购管理
 - 3.4 食品储存管理
 - 3.5 生产成本控制
 - 3.6 餐饮成本分析
 - 第4章 餐饮产品质量管理
 - 4.1 餐饮产品质量概述
 - 4.2 餐饮全面质量管理
 - 4.3 餐饮产品质量保证
- 第2篇 餐饮生产管理
 - 第5章 中餐生产原理
 - 5.1 中餐概述
 - 5.2 中餐菜系
 - 5.3 中餐生产原理
 - 第6章 西餐生产原理
 - 6.1 西餐概述
 - 6.2 西餐菜系
 - 6.3 西餐生产原理
 - 第7章 厨房规划与布局
 - 7.1 厨房规划管理
 - 7.2 厨房布局管理
 - 7.3 厨房热能选择
 - 7.4 厨房设备选购
 - 第8章 卫生与安全管理
 - 8.1 食品卫生管理
 - 8.2 个人卫生管理
 - 8.3 环境卫生管理
 - 8.4 生产安全管理
- 第3篇 餐饮营销管理
 - 第9章 菜单与酒单筹划
 - 9.1 菜单种类与特点
 - 9.2 菜单筹划与设计
 - 9.3 酒单筹划与设计

<<饭店餐饮管理>>

9.4 餐饮价格制定

第10章 餐厅服务管理

10.1 餐饮服务种类与特点

10.2 服务设备与餐具管理

10.3 餐厅筹划与设计

10.4 中餐服务管理

10.5 西餐服务管理

第11章 酒水销售管理

11.1 酒水经营概述

11.2 酒水销售原则

11.3 发酵酒销售与服务

11.4 蒸馏酒销售与服务

11.5 配制酒与鸡尾酒销售与服务

11.6 非酒精饮料销售与服务

第12章 餐饮营销策略

12.1 餐饮营销概述

12.2 餐饮营销环境分析

12.3 餐饮市场选择

12.4 餐饮营销策略

练习题参考答案

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>