

<<厨政管理师>>

图书基本信息

书名：<<厨政管理师>>

13位ISBN编号：9787516700235

10位ISBN编号：7516700231

出版时间：2012-10

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：中国就业培训技术指导中心 编

页数：349

字数：292000

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>

<<厨政管理师>>

内容概要

《厨政管理师(基础知识用于国家职业技能鉴定国家职业资格培训教程)》由马清余编著,本书由中国就业培训技术指导中心按照标准、教材、题库相衔接的原则组织编写,是国家职业技能鉴定推荐辅导用书。

书中内容

根据《国家职业技能标准·厨政管理师》(试行)要求编写,是厨政管理师职业技能鉴定国家题库命题的直接依据。

《厨政管理师(基础知识用于国家职业技能鉴定国家职业资格培训教程)》介绍了各级别厨政管理师应掌握的基础知识,涉及职业道德、现代餐饮管理基础、现代烹饪基础、烹饪营养学基础、食品卫生安全、厨房安全管理、相关法律法规知识等内容。

<<厨政管理师>>

书籍目录

- 第1章 厨政管理师职业道德
 - 第1节 职业道德基本知识
 - 第2节 厨政管理师职业守则
- 第2章 现代餐饮管理基础
 - 第1节 餐饮服务业概述
 - 第2节 现代餐饮管理的基本职能与内容
 - 第3节 餐饮市场营销和客源组织
 - 第4节 管理学基础理论在餐饮管理中的运用
- 第3章 现代烹饪基础
 - 第1节 烹饪概述
 - 第2节 烹饪原料
 - 第3节 烹饪技术
 - 第4节 美食鉴赏
- 第4章 烹饪营养学基础
 - 第1节 营养概述
 - 第2节 基础营养
 - 第3节 烹饪原料的营养特点
 - 第4节 营养与合理烹调
 - 第5节 合理膳食与配餐
- 第5章 食品卫生安全
 - 第1节 食品卫生安全概述
 - 第2节 食品污染及其预防
 - 第3节 食品的腐败变质及其预防
 - 第4节 食物中毒及其预防
- 第6章 厨房安全管理
 - 第1节 厨房防火安全管理
 - 第2节 厨房水、电、气安全管理
 - 第3节 厨房常见事故的预防
 - 第4节 厨房防盗措施
- 第7章 相关法律法规知识
 - 第1节 《中华人民共和国劳动法》相关知识
 - 第2节 《中华人民共和国劳动合同法》相关知识
 - 第3节 《中华人民共和国食品安全法》相关知识
 - 第4节 《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》相关知识
 - 第5节 《餐饮服务食品安全监督管理办法》相关知识
- 附录
- 参考文献

<<厨政管理师>>

章节摘录

餐饮产品、厨房菜品质量有两个基本要求，第一是食品（菜品）卫生安全，第二是菜品色、香、形、营养等俱佳，受广大消费者欢迎。因此，讲究质量，加强菜品质量管理，注重菜品卫生安全，是厨政管理的重要内容，是厨政管理师的重要职责，应当一丝不苟地履行。

三、钻研业务，开拓创新 钻研业务是厨政管理师职业守则的一项基本内容。厨政管理师职业的重要特征：一是生产第一线；二是厨房生产和行政同时管理；三是配合餐饮营销，服务餐饮营销；四是既精通管理，又懂烹饪技术。厨政管理人员业务素质的高低，直接关系到厨房生产运行与管理的成败，直接影响菜品质量与企业经营效益的优劣。

这就要求厨政管理师刻苦学习，钻研业务，不断提高职业技能和管理水平，达到精业务、精管理的高境界，胜任厨政管理岗位，很好地适应餐饮企业和社会发展的需要。

“创新是一个民族进步的灵魂，是国家兴旺发达的不竭的动力。

”创新在实践活动中表现为开拓性，创新和开拓紧密相连。

开拓创新既是一种精神，又是打破旧传统、旧习俗、旧观念和旧做法的一种实践活动，是社会主义职业道德的一种基本规范，是厨政管理师的一项职业守则。

厨政管理开拓创新，包括管理理论创新、管理观念创新、管理思路方法创新、管理模式创新、菜品开发创新等方面。

厨政管理师应当具有解放思想、改革创新的开拓精神，积极努力工作，最终实现创新品牌、企业发展的目的。

.....

<<厨政管理师>>

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>