第一图书网, tushu007.com

<<实战厨政管理大全>>

图书基本信息

书名：<<实战厨政管理大全>>

13位ISBN编号：9787538440324

10位ISBN编号：7538440321

出版时间：2008-12

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：郝冬霞 编

页数：528

字数：400000

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

前言

厨房，是餐饮企业的心脏；厨政管理，是餐饮企业管理的难点。
为什么说它是管理的难点？
首先，它包括研发、采购、生产、销售四个环节，与大型工商企业相比，麻雀虽小五脏俱全；其次，是原料、产品的质量不易量化，不能用卡尺测量，模糊概念太多；第三，生产多为手工加工，人的情感因素很重；第四，是产品的多样性和多变性，每个餐厅的产品都有几十种；第五，客户的需求每天都在变化，口味要求越来越高。

厨政管理是一项具有挑战性的工作，是一项考验智慧和能力的职业，也是一项科学性、实践性、系统性、严谨性高度统一的系统工程。
厨政管理师，要围绕着生产这个核心，合理的配置人员、设备、原料、时间等各种资源，运用现代管理手段与方法，把握住采购、加工、安全、卫生、成本、研发、营销等各个环节，生产出客人满意、质优价廉的产品，为企业创造出更高的效益。

东方美食《烹饪艺术家》、《餐饮经理人》杂志的编辑们、东方美食学院的教师们，天天与各地的餐饮业者们互相交流、沟通，厨政管理师的出现，是餐饮行业具有划时代意义的一件大事。
但厨政管理师的系统培养，是当前的一个薄弱环节，一是缺乏对厨政管理知识的系统归纳与总结，二是需要一本与厨房管理实际完全吻合，既有理论高度，又有实践指导意义，拿过来就能用的培训教材。

应广大读者朋友的强烈要求，我们动员当前在厨政管理一线的优秀记者和作者，整合了当前厨政管理最前沿的管理理念，系统归纳了厨政管理的实用知识，特别注意吸纳最优秀的餐饮企业实战案例，编辑出版了这本《实战厨政管理大全》，希望能成为厨政管理师工作、学习、培训的好帮手。

内容概要

书分为八章，共39节，分别从厨房、厨师、采购、生产、成本、研发、营销、管理等方面，详细阐述了厨房设计、厨房设备、厨房组织结构、厨师岗位职责、厨师绩效考核、厨房管理制度、原材料采购、仓库管理、生产岗位管理、厨房安全卫生、成本控制、新菜品研发、餐饮市场营销等方面的系统理论知识。

本书用大量实用的表格和生动、现实的案例，介绍了先进企业的管理实战经验，是对厨政理论的很好诠释。

本书全面介绍了五常、六常、六T等最新管理方法，同时，附有大量先进餐饮企业正在使用的管理表格。

内容丰富，实战性强，是当今最先进的厨政管理知识的大汇集。

书籍目录

概述　一、眼观四路耳听八方　二、精通十八般武艺　三、调动七大资源弹好八支曲调第一章　厨房　第一节　厨房的规划设计　一、厨房三种划分法　二、厨房设计布局的五个制约因素　三、确定厨房面积的六要素　四、常用的三组数字　第二节　厨房作业间布局　一、常见布局类型　二、流动路线规划　三、加工厨房　四、烹调厨房　五、冷菜厨房　六、面点厨房　七、洗菜间、洗碗间　案例：名人名家的厨房　第三节　环境设计五关键　一、上下水　二、照明与电路　三、通风与排烟　案例：排烟系统安全隐患　四、墙面与地面　五、减少噪音七法　第四节　厨房设备　一、选择设备四原则　二、厨房必备六种设备　三、设备管理　四、八大类设备使用与管理　五、设备保养与卫生第二章　厨师　第一节　厨师组织结构　一、各部门职能　二、部门设置四原则　三、组织机构　案例：厨房机构图　四、人员配备及要求　案例：粤菜厨房员工设置　第二节　岗位职责　一、岗位职责制定　二、各岗位说明书　第三节 日常管理制度　一、考勤　二、着装　三、卫生管理　四、原料管理与验收　……第三章　采购第四章　生产第五章　成本第六章　研发第七章　营销第八章　管理

章节摘录

一、眼观四路耳听八方　　熟悉酒店管理的人员都很清楚，由于中餐厨房具有特殊性，中餐厨房的最高管理者——行政总厨，不仅要具备管理能力，还要具备多项本领，有统领全局的综合素质。
大致说来，要眼观四路，耳听八方。
（一）两手都要硬：既要懂技术，又要精通管理。
中餐厨房的生产加工是一个专业性较强，技术性高的工作，如果负责管理厨房生产的厨政管理者不懂烹调技术，其结果无法想象。
因为，在目前的生产力水平下，菜点、食品的生产过程与产品质量都无法进行严格意义上的量化，具有很大的模糊性与随意性。
要想确保厨房菜点的出品质量符合标准，厨政管理者首先必须是一个烹调技术高超的技术型人才，这就是“内行管理内行”的道理。
这就要求厨政管理者不仅要精通一般的管理理论，更要把管理理论与生产管理实际相结合，形成有效的管理。
（二）内外都要看：既要负责生产，又要配合生产营销。
菜点的生产和销售紧密联系在一起。
这决定了中餐厨房的厨政管理者不仅要负责厨房产品的生产，更重要的是能够很好地与销售部门进行良好的配合，生产加工出客人喜欢的菜点来，以促进菜点的销售。
从这个意义看，中餐厨房的厨政管理者既要全面负责厨房的生产管理，更要关注菜点的销售情况。
因为没有销售就没有生产，所以一个不具有销售意识的厨政管理者，最终会失去生产管理的目标。

编辑推荐

本书整合了当前厨政管理最前沿的管理理念，系统归纳了厨政管理的实用知识，特别注意吸纳最优秀的餐饮企业实战案例。

第一图书网, tushu007.com

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