

<<餐饮服务业精细化管控全方案>>

图书基本信息

书名：<<餐饮服务业精细化管控全方案>>

13位ISBN编号：9787545406474

10位ISBN编号：7545406478

出版时间：2011-1

出版时间：广东经济出版社

作者：薛永刚

页数：419

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>

<<餐饮服务业精细化管控全方案>>

内容概要

《餐饮服务业精细化管控全方案（附光盘）》详细阐述餐饮服务企业的系统架构与岗位设计，分部门、分阶段阐述相应的工作职责、关键控制点，包含大最精细化管控所需要的流程、制度和表格，并就常见问题进行了解答，是餐饮务企业各级管理人员的行为指南。

<<餐饮服务业精细化管控全方案>>

书籍目录

第一部分 系统组织运作设计第一章 组织运作设计一、简单型结构二、功能型结构三、产品型结构第二章 决策营运设计一、管理决策系统二、外场电脑化作业系统三、员工沟通系统第二部分 厨房作业管控第一章 基础知识第一节 部门组建一、厨房的任务二、厨房的组织架构三、厨房各岗位的主要职责第二节 关键控制点, 一、必须加强厨房与?他部门的联系二、使产品标准化、规格化三、加强现场制作过程控制四、加强食品卫生的控制第二章 管控工具第一节 流程管控一、厨房标准菜谱编制流程二、厨房菜点生产成本控制流程三、厨房出品流程四、主厨工作流程五、冷荤岗位厨师工作流程六、面点间厨师工作流程第二节 制度管控一、厨房部门组织与管理制度二、厨房钥匙管理制度三、厨房设备报修管理规定四、厨房菜品过失赔偿管理规定五、厨师菜品创新与激励办法六、创?菜品试制鉴定程序七、蔬菜加工程序与标准八、生墩头加工程序与标准九、熟食间加工程序与标准十、炒菜间加工程序与标准十一、面食间加工程序与标准十二、冷菜间工作程序与标准十三、厨房部消毒操作规程十四、厨房设备设施卫?管理办法十五、厨房人员卫生守则十六、厨房人员安全须知十七、厨房各项设备清洁作业规范第三节 记录管控一、厨房岗位人员配备表二、菜品反馈意见表三、厨房值班交接班日志四、厨房日常工作检查安排表五、厨师业务考核通知单六、厨师综合业务考核评分表七、粗加工厨师业务操作考核评分表.....第三部分 楼面服务管控第四部分 采购管控第五部分 验收及储存管理第六部分 后勤管理第七部分 财务管控第八部分 人力资源管控

<<餐饮服务精细化管控全方案>>

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>