

<<现代饭店餐饮管理>>

图书基本信息

书名：<<现代饭店餐饮管理>>

13位ISBN编号：9787560415512

10位ISBN编号：7560415512

出版时间：2008-3

出版时间：西北大学出版社

作者：李瑛

页数：326

字数：263000

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>

<<现代饭店餐饮管理>>

内容概要

《现代饭店餐饮管理》按饭店餐饮经营运作的先后顺序，比较全面、系统地阐述了餐饮管理的理论和方法。

全书从餐饮计划、餐饮采保管理、生产管理、服务管理、营销管理、餐饮成本控制方面深入分析，在章节编排上具有较强的科学性和系统性。

本书既可以作为高等旅游院校(系)的专业教材和饭店管理专业成人教育(自学考试、饭店管理岗位培训班等)的专业教材，也可作为饭店有关管理人员、各类旅游院校教师的参考用书。

<<现代饭店餐饮管理>>

书籍目录

第一章 餐饮管理总论

第一节 餐饮业发展历史回顾

一、外国餐饮业发展历史

二、中国餐饮业发展概况

第二节 餐饮部在饭店中的地位、任务及组织结构

一、餐饮部的地位

二、餐饮部的任务

三、餐饮部的组织机构

第三节 餐饮管理的基本目标及职能

一、餐饮管理的基本目标

二、餐饮管理职能

第四节 餐饮部经营方面的特点

一、餐饮生产特点

二、餐饮销售特点

三、餐饮服务特点

思考题

附录 餐厅岗位职责

第二章 餐饮计划管理

第一节 餐饮计划管理概述

一、编制餐饮计划的意义和任务

二、餐饮计划的种类

三、餐饮计划管理工作的基本环节

四、餐饮计划的专业业务内容

第二节 固定菜单计划

一、固定菜单的定义

二、固定菜单的种类及表现形式

三、固定菜单的作用

四、制定固定菜单的依据

五、菜肴选择的原则

六、菜单内容与设计制作

第三节 变动菜单的计划

一、变动菜单的定义

二、变动菜单的类型

三、变动菜单计划的制定

思考题

第三章 餐饮原材料的采保管理

第一节 采购管理

一、采购员的配置

二、餐饮原料的分类

三、原料采购质量控制

四、原料采购数量控制

五、原料采购价格管理

六、采购方法的选择与控制

第二节 验收管理

一、建立合理的验收体系

<<现代饭店餐饮管理>>

二、确定科学的验收操作程序

三、有关验收表格

第三节 餐饮贮存管理

一、库房的分类和贮存条件

二、货物的安排与管理

第四节 发料及库存盘点控制

一、直接采购原料的发放

二、库房采购原料的发放

三、饮料的发放

四、内部的原料调拨及食品和饮料成本的调整处理

五、库存的盘点与控制

六、厨房库存盘点

七、库房周转率

思考题

第四章 餐饮生产管理

第一节 餐饮生产组织机构及生产场所的安排与布局

一、餐饮生产组织机构的设置

二、餐饮生产人员的选配

三、餐饮生产场所布局的基本要求与影响因素

四、餐饮生产场所布局方式

五、餐饮生产场所安排与布局的其他注意事项

第二节 餐饮生产计划

一、销售记录

二、销售预测

三、生产卡

第三节 生产过程的标准化控制

一、标准菜谱

二、食品生产的质量标准控制

三、生产折损的控制

第四节 饮科生产管理

一、标准量器

二、标准配方和标准成本

三、标准为操作规范

四、标准玻璃酒杯

思考题

附录1 餐厅卫生与安全

附录2 食品加工、销售、饮食企业卫生五四制

第五章 餐饮服务管理

第一节 餐饮服务管理概述

一、餐饮服务在现代酒店中的特点

二、餐饮服务管理的原则

三、餐饮服务方式

第二节 餐厅服务及管理

一、餐厅的类型

二、餐厅的业务分工

三、摆台

四、餐厅的业务组织过程

<<现代饭店餐饮管理>>

第三节 宴会、酒吧服务及管理

- 一、宴会的服务与管理
- 二、酒吧的服务与管理
- 三、酒吧的业务管理程序和要点

第四节 餐饮服务质量的控制

- 一、餐饮服务质量控制的基础
- 二、餐饮服务质量控制的方法
- 三、餐饮服务质量的监督检查

思考题

附录 餐厅服务礼貌礼节

第六章 餐饮营销管理

第一节 餐饮产品价格制定

- 一、定价目标
- 二、定价政策
- 三、定价方法

第二节 餐饮销售控制

- 一、餐饮销售控制的意义
- 二、订菜单的控制
- 三、出菜检查员控制
- 四、餐饮收银控制
- 五、酒吧销售控制
- 六、餐饮销售指标控制
- 七、餐饮销售报表

第三节 餐饮推销方法

- 一、餐厅环境与服务推销
- 二、餐饮推销活动
- 三、赠品推销
- 四、食品展示推销

思考题

第七章 餐饮成本控制

第一节 餐饮成本概述

- 一、餐饮成本构成要素
- 二、餐饮成本的类型
- 三、餐饮成本的特点
- 四、餐饮成本控制体系
- 五、餐饮成本控制体系设计

第二节 食品原材料成本控制

- 一、采购控制
- 二、验收控制
- 三、贮藏控制
- 四、发料控制
- 五、烹调控制

第三节 饮料成本控制

- 一、品种的确立
- 二、采购控制
- 三、验收控制
- 四、贮存控制

<<现代饭店餐饮管理>>

五、发料控制

六、饮料的调制、出售控制

七、饮料销售收入控制

八、对不法行为的控制

第四节 餐饮用工成本控制

一、用工成本控制方法

二、餐饮企业用工管理

三、实行弹性工作制

第五节 餐饮成本核算及成本分析

一、餐饮成本核算

二、餐饮成本分析

思考题

附录1 案例分析

附录2 餐厅服务常用英语词汇

<<现代饭店餐饮管理>>

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>