

<<旅游饭店餐饮管理>>

图书基本信息

书名：<<旅游饭店餐饮管理>>

13位ISBN编号：9787560729572

10位ISBN编号：7560729576

出版时间：2005-7

出版时间：山东大学出版社

作者：宋振春

页数：330

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>

<<旅游饭店餐饮管理>>

内容概要

中国是美食之国，拥有悠久的餐饮文化。

而餐饮服务作为饭店服务产品的一个必要的组成部分，在饭店经营管理中有着重要的地位和作用。

餐饮服务产品是餐饮企业提供的满足宾客需要的物质商品和服务的总和；从宾客的角度来说，就是一次就餐经历。

餐饮服务作为旅游饭店服务的必要组成部分，在旅游饭店的营销组合中有着越来越重要的地位，成为饭店生存与发展的凭借！

本书特别介绍了饮食文化的有关内容，阐明了饮食文化与饮食服务之间的关系。

本书以餐饮业务为中心，以现代企业管理理论为指导，注意理论与实践相结合，力求体系完整、内容全面，能够符合理论教学与业务实践两方面的需要。

因此，本书既可作为旅游院校、自学考试、高等职业教育的专业教材，又可作为旅游饭店业高级管理人员的业务参考用书。

<<旅游饭店餐饮管理>>

书籍目录

第一章 饭店餐饮概述 第一节 餐饮服务产品 第二节 餐饮服务组织 第三节 餐饮管理第二章 菜单管理
第一节 菜单概述 第二节 菜单设计第三章 餐饮原料及物资管理 第一节 餐饮原料及饮料知识 第二节 餐
饮原料采购管理 第三节 餐饮原料验收管理 第四节 原料的储存与发放管理第四章 餐饮计划与生产管
理 第一节 餐饮计划管理概述 第二节 厨房的设计与布局 第三节 厨房生产管理 第四节 饮料配制第五
章 餐饮销售管理 第一节 菜单定价 第二节 销售控制 第三节 餐饮促销第六章 餐厅服务管理 第一节 餐
厅服务的主要方式 第二节 餐饮经营场所的面积与布局 第三节 餐饮服务质量控制第七章 餐饮成本控
制 第一节 餐饮成本控制概述 第二节 餐饮产品成本核算的方法 第三节 食品成本控制 第四节 酒水成
本控制 第五节 劳动力及其他成本控制第八章 饮食文化与餐饮业发展趋势 第一节 饮食文化 第二节 中
国饮食文化 第三节 饮品文化 第四节 餐饮文化与餐饮业的发展趋势主要参考书目

<<旅游饭店餐饮管理>>

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>