

<<餐饮服务与管理>>

图书基本信息

书名：<<餐饮服务与管理>>

13位ISBN编号：9787561841464

10位ISBN编号：7561841469

出版时间：2011-9

出版时间：天津大学出版社

作者：易红燕

页数：303

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>

<<餐饮服务与管理>>

内容概要

这本《餐饮服务与管理》由易红燕和李萍娥主编，共计10章内容。

在阐明餐饮经营管理基本原理的基础上，分别论述了餐饮业概述、餐饮原料管理、餐饮产品生产管理、菜单设计与制作、餐饮服务基本技能、餐饮服务工作流程、宴会的运行与管理、餐饮服务质量管理、餐饮营销管理和餐饮产品成本控制等环节的管理理论与方法。

《餐饮服务与管理》内容紧贴现代餐饮服务与管理的实际，理论简明好用、方法具体实用、案例典型适用，具有很强的可操作性。

本书可作为高等院校旅游专业及酒店管理专业的专业教材，也可作为社会酒店管理职业经理人、餐饮管理人员的参考书。

<<餐饮服务与管理>>

书籍目录

- 第一章 餐饮业概述
 - 第一节 餐饮业与餐饮店
 - 第二节 餐饮管理与经营的基本模式
 - 第三节 餐饮业的发展概况
- 第二章 餐饮原料管理
 - 第一节 餐饮原料的采购管理
 - 第二节 餐饮原料的库房管理
- 第三章 餐饮产品生产管理
 - 第一节 餐饮生产管理概述
 - 第二节 厨房生产流程管理
 - 第三节 餐饮生产的质量与安全管理
- 第四章 菜单设计与制作
 - 第一节 菜单的作用与种类
 - 第二节 菜单的设计与制作
- 第五章 餐饮服务基本技能
 - 第一节 托盘
 - 第二节 餐巾折花
 - 第三节 摆台
 - 第四节 斟酒
 - 第五节 上菜和分菜
- 第六章 餐饮服务工作流程
 - 第一节 中餐服务
 - 第二节 西餐服务
 - 第三节 酒店送餐服务
- 第七章 宴会的运行与管理
 - 第一节 宴会概述
 - 第二节 宴会销售与预订
 - 第三节 宴会准备与服务
- 第八章 餐饮服务质量管理
 - 第一节 餐饮服务质量管理概述
 - 第二节 创造优质服务
 - 第三节 顾客投诉管理
- 第九章 餐饮营销管理
 - 第一节 餐饮营销概述
 - 第二节 餐饮营销的影响因素和构成条件
 - 第三节 餐饮定价
 - 第四节 餐饮产品的推广与客源组织
 - 第五节 餐饮公关与展销活动
- 第十章 餐饮产品的成本控制
 - 第一节 餐饮产品成本构成与特点
 - 第二节 餐饮产品成本核算
 - 第三节 餐饮成本控制与分析
- 案例评析
- 参考文献

<<餐饮服务与管理>>

编辑推荐

这本《餐饮服务与管理》由易红燕和李萍娥主编，与以往的同类教材相比，有以下三个特点。

可操作性强。

突出了餐饮服务基本技能、餐饮服务工作流程、餐饮服务质量管理这三个餐饮经营管理中的关键问题，适合高职院校的学生及各层次的应用型人才的培养模式。

实用性强。

增加了大量的知识链接，每章中都有大量针对性很强的案例，章后附有实训内容等，与餐饮业经营管理中的实际案例息息相关。

有利于提高学习兴趣、开动脑筋。

紧密结合餐饮业发展的实际，具有较强的前瞻性。

对餐饮业的整个业界发展趋势及餐饮服务质量方面有很多前瞻性的论述。

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>