

<<饭店餐饮管理>>

图书基本信息

书名：<<饭店餐饮管理>>

13位ISBN编号：9787562415381

10位ISBN编号：7562415382

出版时间：1997-9

出版时间：重庆大学出版社

作者：聂明林 杨啸涛

页数：539

字数：462000

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>

## <<饭店餐饮管理>>

### 内容概要

随着中国旅游业的蓬勃兴起，我国现代饭店业也取得了举世瞩目的巨大发展。

目前，国内各种类型的涉外饭店已达三千多家，加上各类高档餐馆、酒楼，一个激烈竞争的局面已经形成。

如何以优质的餐饮产品、科学的管理和合理的价格来赢得客源并最终在竞争中取胜，是广大餐饮管理工作必须面对的严峻挑战。

餐饮管理是一门科学，从菜单设计、原料采购到最终的产品生产、服务、销售和成本控制等，每一环节无不体现着“科学”。

我们应转变经营观念，深入研究、广泛吸收国内外科学的、先进的经营管理知识和经验，走出一条适合中国国情、本店店情的餐饮管理之路。

本书从理论上较系统地阐述了现代餐饮管理、采购、厨房、餐厅、酒吧管理和食品推销、成本控制等的基本原理和方法，其特点是：理论性与实用性相结合、典型性与普遍性相结合。

本书不仅内容丰富全面，而且资料翔实，不仅涉及管理而且也涉及到服务、公关、销售等内容。

尤其是“酒吧服务与管理”一章，资料全、内容新、特色突出。

在编写过程中，我们广泛参考了国内外同仁撰写的有关书籍、资料、文章、实例及表单等，尽可能地为广大读者提供比较翔实的资料。

本书曾作为试用教材在西南地区数所旅游高等院校和饭店经理培训班上多次使用，得到普遍赞同。

此次正式出版又增补了国内外旅游餐饮管理的最新研究成果和操作实例，因此，本书可作为高校旅游院系的专业教材和参考用书，也可作为广大饭店餐饮、酒吧管理、服务人员的必备参考书。

## &lt;&lt;饭店餐饮管理&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 饭店餐饮管理概述 第一节 餐饮产品概述 第二节 餐饮服务概述 第三节 饭店餐饮部概述  
第四节 饭店餐饮部的管理职能第二章 菜单的设计与制作 第一节 菜单的重要性 第二节 菜单的种类  
及其特点 第三节 菜品的选择 第四节 菜单的定价及策略 第五节 菜单的策划 第六节 菜单的制作  
第三章 食品原料的采购、验收、储藏与发放管理 第一节 食品原料的采购管理 第二节 食品原料的  
验收管理 第三节 食品原料的储藏管理 第四节 食品原料的发放管理 第五节 食品原料的盘存第四  
章 饭店餐饮设备 第一节 饭店厨房工具及设备 第二节 餐厅的餐具和设备第五章 饭店餐饮区的设计  
布局 第一节 饭店公共服务设施的功能设计和布局 第二节 饭店餐饮区的设计和布局第六章 厨房生  
产管理 第一节 厨房的组织机构 第二节 厨房生产效率管理 第三节 厨房生产流程控制第七章 餐饮  
卫生与安全管理 第一节 食品污染和食品中毒的基本知识 第二节 食品卫生控制 第三节 厨房安全  
第四节 餐厅卫生管理 第五节 餐厅安全管理第八章 餐厅管理 第一节 餐厅的类型 第二节 餐厅的  
组织结构 第三节 餐厅管理职能 第四节 服务质量管理第九章 餐厅服务 第一节 餐厅服务礼仪 第  
二节 餐厅服务人员的服务技能 第三节 中餐服务 第四节 西餐服务第十章 宴会管理与服务 第一节  
宴会概述 第二节 宴会的预订 第三节 宴会的组织与管理 第四节 中餐宴会 第五节 西餐宴会 第  
六节 鸡尾酒会和冷餐酒会 第七节 自助餐厅服务第十一章 酒吧服务与管理 第一节 酒的基本知识  
第二节 外国酒 第三节 中国酒 第四节 鸡尾酒 第五节 酒吧与酒吧服务 第六节 酒吧管理第十二章  
餐饮成本管理 第一节 餐饮成本概述 第二节 食品成本核算与成本报表 第三节 销售控制 第四节  
酒水成本控制 第五节 人工成本控制第十三章 餐饮推销 第一节 餐饮推销的形式 第二节 餐厅内部  
推销 第三节 餐饮经营的公关意识参考文献

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>