

<<宴会设计>>

图书基本信息

书名：<<宴会设计>>

13位ISBN编号：9787562450764

10位ISBN编号：7562450765

出版时间：1970-1

出版时间：重庆大学

作者：刘根华//谭春霞

页数：189

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>

<<宴会设计>>

前言

随着国民经济高速发展，人民收入不断增加，餐饮业发展的速度也随之突飞猛进，有人称“餐饮是百业之王”。

据国家统计局公布，2008年我国（以下数据均不合港澳台地区）餐饮市场运行基本平稳，餐饮业继续成长壮大，连续18年保持两位数的高速增长。

全年餐饮业零售额达到15404亿元，同比增长24.7%，比上年增幅高出5.3个百分点，比社会消费品零售额增幅高3.1个百分点，占社会消费品零售总额的14.2%，人均消费1158.5元，餐饮消费拉动社会消费品零售总额增长3.4个百分点，对社会消费品零售总额的增长贡献率为15.8%，继续成为拉动经济增长的重要力量。

微缩到浙江省餐饮业市场来看也是如此，“十五”期间，全省实现消费品零售总额18203.84亿元，比“九五”期间增长88.83%。

实现餐饮业零售额2003.42亿元，比“九五”期间增长171.33%，增幅高于消费品零售总额近1倍。

这充分说明浙江省“十五”期间餐饮业是发展最快的行业之一。

无论是沿海地区，还是中西部地区，餐饮业都是成长性巨大的朝阳产业，2009上半年的形势就可证明

。2009上半年全国住宿和餐饮业零售额达到了8514亿元，受金融危机影响下同比增长仍保持18.1%的势头。

中国自古有“民以食为天”“食以礼为先”“礼以宴为尊”“宴以乐为变”的说法，发展到现在，宴会已成为人与人之间交往活动必不可少的形式，或为公、或为私、或为情、或为事，都需礼尚往来，宴请为快。

但随着人们生活水平的不断提高，中西方交流日益频繁，对餐饮管理的要求也越来越高，对宴会设计需求呈个性化趋势，这就要求餐饮管理细节要不断深化，不断引入新理念、新思想，不断进行创新研究。

<<宴会设计>>

内容概要

《宴会设计（餐饮管理与服务专业）》以宴会设计的要求和方法为主要内容，坚持理论、方法和案例相结合，而且每章末尾都引入了一些小知识链接，便于学习者了解与之相关的知识点。

《宴会设计（餐饮管理与服务专业）》共包括宴会概述、宴会管理、宴会台面设计、宴会菜肴设计、宴会服务设计、宴会环境设计、宴会宣传设计、主题宴会设计共8章内容，最后还附有5个附录，其内容具有新颖性、科学性、指导性和实用性的特点。

《宴会设计（餐饮管理与服务专业）》不仅可以作为高等职业院校旅游类专业学生的教材和教师的参考用书，而且也是旅游从业人员在实际工作中的一本很好的参考书，还可以作为相关学科研究人员的资料用书。

<<宴会设计>>

书籍目录

第1章 宴会概述1.1 宴会概述1.2 宴会的类型及其各类常见宴会的特点1.3 宴会设计1.4 现代宴会的改革和发展趋势第2章 宴会管理2.1 宴会业务部门的组织机构设置2.2 宴会预订2.3 宴会策划第3章 宴会台面设计3.1 宴会台面的种类和设计的要求3.2 宴会花台设计3.3 宴会台形设计3.4 宴会摆台设计实例分析第4章 宴会菜肴设计4.1 宴会菜肴的特点和要求4.2 宴会菜肴的设计第5章 宴会服务设计5.1 中餐宴会服务的程序设计及要求5.2 西餐宴会服务的程序设计及要求5.3 主题宴会服务的活动设计5.4 宴会酒水服务第6章 宴会环境设计6.1 宴会环境氛围要求6.2 宴会声光设计6.3 宴会色彩设计6.4 宴会挂件设计第7章 宴会宣传设计7.1 宴会成本核算7.2 宴会宣传方案设计7.3 宴会促销方案设计第8章 主题宴会设计8.1 主题宴会概述8.2 宴会主题策划8.3 主题宴会设计程序附录1 宴会厅用品配备种类及规格附录2 宴会厅常设的通用符号及含义附录3 中西餐宴会摆台比赛规则与标准附录4 外语水平评分标准附录5 仪容仪表评分标准参考文献

<<宴会设计>>

章节摘录

1.1.2宴会的基本特点 1) 聚餐式 聚餐式是宴会形式上的一个重要特征。

作为宴会，它必须是众人聚食的一种进餐方式。

古代皇帝“食前方丈，罗列八珍”。

菜肴再丰盛，如果说只供皇上一人享用，也不能称之为宴会。

完整意义上的宴会，在形式上，是众人围桌而食，多席同室而设，每桌有主宾、主人、陪客之分，全场又有首席（或称“主席”）、二席、三席……之别。

赴宴者或根据尊卑、长幼、地位高低依次入席，或根据事先在请柬上注明的台号、席码对号入座。

虽然席位有主次，座次有高低，但是大家都在同一时间、同一地点，品尝同样的菜点，享受同样的服务。

更主要的是，大家都是为了一个共同的主题而走到一起，或为了庆贺节日，或为了迎接贵宾，或为了庆贺协议签订。

总之，欢聚一堂，聚饮会食，是宴会的一个基本特征。

2) 规格化 规格化是宴会内容上的一个重要特征。

宴会不同于日常便饭、大众快餐、零餐点菜，后三者不太讲究进餐环境、菜肴组合及服务档次。

宴会在菜肴组合上有着严格的要求，冷碟、热菜、大菜、汤羹、甜品、主食、水果、酒水等，均须按一定的比例和质量要求，合理搭配、分类配合。

整桌席面上的菜点，在色泽、味形、质地、形状、营养以及盛装餐具方面，力求丰富多彩，并因人、因事、因宴会档次科学设定。

在接待礼仪、服务程序上，各个酒店都有自成一体的、严格的规范要求。

同时，根据宴会的等级和主题，对宴会环境进行合理布局，对宴会台面进行巧妙摆设，力图使宴会环境、宴会台面、宴会菜品等与宴会主题相吻合，达到和谐统一，给人以美的享受。

3) 社交性 社交性是宴会功能上的一个重要特征。

天下没有无缘无故举办的宴会。

凡设宴，总有一定的目的，大到政府举办的国宴，小到民间举办的婚宴；远到唐代的烧尾宴，近到一年一度的国庆家宴。

其作用，或为了和平与友谊，或为了亲情与友情。

<<宴会设计>>

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>