

<<饭店行政总厨实务手册>>

图书基本信息

书名：<<饭店行政总厨实务手册>>

13位ISBN编号：9787563715329

10位ISBN编号：7563715320

出版时间：2007-10

出版时间：旅游教育出版社

作者：潘宝明

页数：204

字数：212000

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>

<<饭店行政总厨实务手册>>

内容概要

我国申奥成功和中国旅游业的迅猛发展，给中国饭店业在服务、管理上提出了更高的要求。作为饭店中层管理人员的部门经理，其素质高低直接影响到人们对中国饭店业的整体评价。因此，积极开展岗前培训和在岗培训势在必行，而一本好的培训教材更是十分必要。

《饭店行政总厨实务手册》主要介绍了厨房设计和布局、人员管理、成本控制、质量控制、经营管理等内容。

本教材以读者的实际需要为出发点，紧密结合饭店工作实际，结合新技术、新理念在旅游饭店的实际运用，切实解决饭店部门经理在实际工作中遇到的难题难点，力争使读者从《饭店行政总厨实务手册》中能直接得到解决问题的具体方法。

<<饭店行政总厨实务手册>>

书籍目录

模块一 厨房设计和布局

怎样设计主厨房？

厨房设计时，如何符合卫生部门清洁生产的要求？

如何做到冷菜间的合理布局？

明档餐饮的利弊在何处？

洗碗间设计如何才能合理？

厨房设计时如何预防噪声影响餐厅客人？

厨房生产运转过程中，如何有效地使用冷藏设备？

如何做好传菜部的管理工作？

模块二 人员管理

如何增强厨房团队凝聚力？

如何建立“用人追究责任”制度？

如何调动后进员工的积极性？

怎样杜绝厨房的“跑冒滴漏”现象？

如何做到“奖不重亲，罚不避贵”？

今如何开展技能竞赛活动？

如何正确处理厨房包厨对于人员管理的影响？

厨房管理中怎样做到责权对等？

如何协调不同岗位员工之间的关系？

如何实施制度化管理？

模块三 成本控制

加工过程中发现原料不合格怎么办？

怎样在竞争投价中选择供应商？

如何控制贵重原料的采购权？

<<饭店行政总厨实务手册>>

如何对厨房所领原料进行检查？

怎样进行原料的综合利用？

如何合理控制菜肴的综合毛利率？

如何控制饭店餐具的破损？

如何控制厨房生产费用？

模块四 质量控制

如何建立菜肴质量跟踪评估体系？

怎样制作标准食谱卡？

怎样建立菜肴销售龙虎榜档案？

如何理解“零库存”？

怎样实施菜肴口味标准化管理？

对原料加工规格如何严格把关？

如何发挥菜肴研发中心在厨房生产管理中的作用？

如何开发酒店看家菜？

如何对员工进行厨艺培训？

在生产管理过程中如何做好重点控制？

就餐客人反映菜肴口味不好找厨师长怎么办？

怎样建立客史档案？

如何提高厨房生产的效率？

如何进行厨房生产的营养控制？

模块五 经营管理

怎样筹划美食节活动？

如何合理安排会议餐？

如何合理安排VIP会议菜？

怎样协调厨房与餐饮部和宴会部的关系？

<<饭店行政总厨实务手册>>

怎样协调厨房与营销部之间的关系？

怎样协调厨房与采购部之间的关系？

怎样协调厨房与工程部之间的关系？

厨房生产运转过程中如何预防事故发生？

怎样策划餐饮营销方案？

如何建立合理的厨房工资分配方案？

<<饭店行政总厨实务手册>>

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>