第一图书网, tushu007.com

<<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

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。

第一图书网, tushu007.com

<<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？

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？

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？

第一图书网, tushu007.com

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