第一图书网, tushu007.com

<<餐饮管理>>

图书基本信息

书名：<<餐饮管理>>

13位ISBN编号：9787563719754

10位ISBN编号：756371975X

出版时间：2010-8

出版时间：旅游教育

作者：匡家庆

页数：307

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

根据《教育部关于以就业为导向深化高等职业教育改革的若干意见》的精神和教育部制定的《普通高等教育十一五国家级教材规划》的要求，我社对原有旅游高等职业教育教材进行了整理和更新提升。
新版高职教材在保持原教材优势的基础上，注重紧密结合行业实际，反映当代社会经济发展的最新面貌，在内容和体系上更加注重满足一线教学的实际需要。
为方便教师教学和学生学习，增设了课前导读、学习目标、案例分析、本章小结等模块，从而在教师和学生之间搭建一个互动的平台，使教师能够更好地与学生沟通。
与原版教材相比，本版教材在编排上主要具有以下显著特征：　　精简优化了内容。
在初版中，有些教材花大量篇幅介绍某些工种的岗位职责及主要任务，既占课时，又不便于教师教学。
再版时，将这部分内容置于附录中，既便于教师灵活运用，又有利于学生分清主次。
同时，针对旅游学科实践性强的特点，修订后的教材特别注意增补了一些案例，强化案例教学的作用。
在案例的处理上，有些案例有评析，可以帮助学生进一步掌握每章重点；有些案例略去了评析，既给教师布置作业留下了余地，也可供学生自学使用。
更新增补了资料。
根据旅游业最新发展情况，此次修订增补了最新行业法规，补充了我国加入世贸组织后的相关内容，更新了旧的材料和数据，使本版教材能充分反映行业的最新发展和业内最新的研究成果。
加强了权威性和专业性。
本版教材的作者均为业内专家，有着丰富的教学经验及旅游企业的管理经验，能将教材中的“学”与“用”这两个方面很好地统一起来。
在此基础上，经杜江等业内权威专家把关和专业编辑审读加工，确保了本版教材的权威性和专业性。
贴近教学的全新编排。
增课前导读，帮助读者更好地理解各章内容；拟学习目　标，帮助教师更好地与学生沟通；补有用信息、案例分析、思考与练习，让学生尽快　消化所学知识；改目录风格，人性化的设计，面面俱到，全书内容一览无余。

<<餐饮管理>>

书籍目录

第1章 餐饮计划管理与管理内容课前导读学习目标：第一节 餐饮经营计划管理一、餐饮经营计划的特点二、餐饮经营计划的内容三、餐饮经营计划的任务四、餐饮经营计划的编制方法：第二节 餐饮管理工作内容一、餐饮经营管理的主要环节二、餐饮管理工作的内容本章小结思考与练习第2章 餐饮组织管理课前导读学习目标第一节 餐饮部组织机构设计一、餐饮部的组织原则二、餐饮部的组织形式三、组织机构图的作用四、岗位职责第二节 人员配置一、人员配备的依据二、人员配备的方法三、员工班次安排本章小结思考与练习第3章 餐饮产品设计课前导读学习目标第一节 餐厅功能布局与设计一、餐厅设计原则二、影响餐厅设计布局的因素三、餐厅设计布局要素四、不同类型餐厅的功能布局要求第二节 菜单设计一、菜单设计的原则二、菜单的种类及特点三、各类菜单的设计四、菜单的定价五、菜单的定价方法第三节 特色服务项目的设计一、主题餐饮设计二、主题宴会设计_本章小结思考与练习第4章 餐饮服务管理课前导读学习目标第一节 餐厅概述一、餐厅的定义二、餐厅的分类三、饭店中餐厅的种类第二节 餐饮服务方式一、中餐服务方式二、西餐服务方式第三节 餐厅服务管理一、餐厅服务流程管理二、餐厅日常管理工作三、餐厅经理工作内容第四节 自助餐与房膳管理一、自助餐服务二、房内用膳服务第五节 餐饮服务质量控制一、餐饮服务规范的制定二、餐饮服务质量的控制本章小结思考与练习第5章 宴会服务与管理课前导读学习目标第一节 宴会的种类与特点一、中餐、西餐宴会二、自助餐三、酒会四、其他宴会第二节 宴会预订管理一、宴会预订员的选择二、宴会预订方式三、宴会、会议预订资料四、宴会、会议预订表格五、宴会预订的程序第三节 宴会台面与台型设计一、宴会台面设计与布置二、宴会台型设计与布置第四节 宴会服务管理一、宴会的场地布置二、宴会的物品准备三、人员安排四、宴会开始前的检查五、宴会的现场督导六、宴会的结束工作第五节 宴会客史档案的管理一、宴会客史档案的内容二、宴会客史档案的信息来源三、宴会客史档案的管理本章小结思考与练习第6章 餐饮原料筹措管理课前导读学习目标第一节 食品原料采购管理一、采购的要求和方式二、采购程序三、采购质量控制四、采购数量控制五、采购价格控制第二节 食品原料验收管理一、验收的要求二、验收的程序和要求第三节 食品原料贮存与发放管理一、贮存管理的任务二、贮存管理的要求三、各类贮藏库管理四、原料盘存管理五、原料发放管理本章小结思考与练习第7章 餐饮物资管理课前导读学习目标第一节 餐饮经营物资的种类一、餐厅常用设施和用品二、厨房设备和器具第二节 餐饮物资的保养与管理一、餐厅服务用具的保养与管理二、餐具的洗涤管理三、厨房生产设备的保养与管理四、冷冻冷藏设备的选择与保养第三节 餐饮物资的定额管理与损耗控制一、餐饮经营物资的定额管理二、餐具的保管三、餐具的损耗控制本章小结思考与练习第8章 餐饮生产管理第9章 酒吧服务管理第10章 餐饮营销管理第11章 餐饮成本控制与分析第12章 餐饮人力资源管理第13章 餐饮品牌经营与连锁经营

章节摘录

三、餐饮经营计划的任务　　（一）分析经营环境，收集计划资料　　分析经营环境主要是指市场环境的分析和研究，也就是要做好市场调研，掌握市场动向、特点、发展趋势和市场竞争状况，然后结合本饭店实际情况，分析饭店餐饮顾客类型、档次、需求变化、产品风味、花色品种、价格水平、服务质量等同市场的适应程度，找出自己的优势和不足，为确定餐饮经营方向和计划目标提供客观依据。

收集资料主要包括本地区旅游接待人次、增长比率、停留天数、旅客流量等对餐饮计划目标的影响；饭店各餐厅近年来的接待人次、增长比率、客房出租率同餐饮计划目标的关联程度和餐厅上座率及人均消费等；各餐厅近年来的营业收人、营业成本、营业费用、营业利润及成本率、费用率、利润率等各指标的完成结果及变化规律。

将这些资料收集起来，分析整理，结合市场环境，作为编制餐饮经营计划的客观依据。

（二）预测目标，编制计划方案　　餐饮市场营销计划和经营利润计划的内容和结果最终通过收入、成本、费用和利润等计划指标反映出来。

预测目标，编制计划方案，重点做好五个方面的工作：　　第一，根据市场动向、特点和发展趋势，以调查资料为基础，预测各餐厅的上座率、接待人次、人均消费和营业收入。

第二，分析食品原料消耗，制定各餐厅标准成本，预测成本额、成本率，确定成本降低率指标。

第三，根据业务需要和计划收入，分析流通费用构成及其比例关系，预测各项费用消耗，确定费用降低率指标。

第四，分析营业收入、营业成本、营业费用和营业利润的关系，预测餐饮利润目标。

第五，在上述预测分析的基础上，编制餐饮计划方案，初步确定各项计划指标。

……

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