

<<酒店餐饮业务管理>>

图书基本信息

书名：<<酒店餐饮业务管理>>

13位ISBN编号：9787563720507

10位ISBN编号：7563720502

出版时间：2011-1

出版时间：旅游教育

作者：李勇平

页数：300

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>

## <<酒店餐饮业务管理>>

### 内容概要

《酒店餐饮业务管理》一书，系旅游教育出版社为国内高校旅游管理专业、酒店管理专业本科段的日常教学需要，所组织编写的一本专业课程教材。

编写本书的起步工作始于两年之前，由于本人一直忙于日常教学科研工作和疲于应付先前其他出版社的稿约，这本书的写作就被耽搁下来，直到最近才有一时间窗口，紧赶慢赶总算可以交稿了。

在此，我要衷心感谢旅游教育出版社，尤其是孙延旭编辑，从一开始与我联系约稿，一直到如今本人终于能够交上早就应该交出的书稿，整整两年时间过去了，他不弃不放，始终耐心地提醒并等待着我的写作。

本书在结构上分为两编共九章，第一编为餐饮概述，由三章组成：第一章餐饮业概述，第二章酒店餐饮部的地位、任务、经营特点，第三章酒店餐饮部的组织结构与主要岗位的职责；第二编是酒店餐饮部的运行与管理，由六章构成，这六章分别为：第四章酒店餐饮部业务运行的主要环节，第五章酒店菜单的筹划与设计制作，第六章酒店餐饮原料采购与库存管理，第七章酒店餐饮生产管理，第八章酒店餐饮销售管理，第九章酒店餐饮服务管理。

为了方便学习和掌握本教材所提供的知识与信息，每一章后附有思考与练习的题目。

由于本人的学识及能力有限，书中不尽如人意之处在所难免，欢迎专家、同行、读者批评指正。

## &lt;&lt;酒店餐饮业务管理&gt;&gt;

## 书籍目录

|          |                      |                       |                     |                          |
|----------|----------------------|-----------------------|---------------------|--------------------------|
| 第一编 餐饮概述 | 第一章 餐饮业概述            | 引言                    | 本章学习目标              | 第一节 餐饮业发展概况              |
|          | 一、中国餐饮业发展概况          | 二、外国餐饮业发展概况           | 三、当代人对餐饮的要求         | 第二节 餐饮企业表现形式及基本特点        |
|          |                      |                       |                     | 一、中国餐饮企业的类型              |
|          |                      |                       |                     | 二、西方国家餐饮企业的类型(以美国为例)     |
|          |                      |                       |                     | 思考与练习                    |
|          | 第二章 酒店餐饮部的地位、任务、经营特点 | 引言                    | 本章学习目标              | 第一节 酒店餐饮部的地位             |
|          |                      |                       |                     | 一、餐饮部生产满足人们基本生活需要的产品     |
|          |                      |                       |                     | 二、餐饮部的收入是酒店总收入的重要组成部分    |
|          |                      |                       |                     | 三、餐饮部的管理、服务水平会直接影响酒店的声誉  |
|          |                      |                       |                     | 四、餐饮部的营销活动是酒店营销活动的重要组成部分 |
|          |                      |                       |                     | 五、餐饮部是酒店用工最多的部门          |
|          | 第二节 酒店餐饮部的任务         | 一、向宾客提供以菜肴等为主要代表的有形产品 |                     |                          |
|          | 二、向宾客提供满足需要的、恰到好处的服务 | 三、增收节支、开源节流,搞好餐饮经营管理  |                     |                          |
|          | 四、为酒店树立良好的社会形象       | 第三节 酒店餐饮部的经营特点        | 一、餐饮生产特点            |                          |
|          | 二、餐饮销售特点             | 三、餐饮服务特点              | 思考与练习               | 第三章 酒店餐饮部的组织结构与主要岗位的职责   |
|          | 引言                   | 本章学习目标                | 第一节 酒店餐饮部的组织结构      | 一、小型酒店的餐饮部组织结构           |
|          |                      |                       | 二、中型酒店的餐饮部组织结构      | 三、大型酒店的餐饮部组织结构           |
|          |                      |                       | 四、按功能块划分的酒店餐饮部岗位职责  | 五、酒店餐厅的表现形式              |
|          |                      |                       | 第二节 酒店餐饮部主要岗位的职责    | 一、餐饮部前台服务性工作岗位的职责        |
|          |                      |                       | 二、餐饮部后台的生产与保障性岗位的职责 | 第三节 酒店餐饮部与其他业务部门的关系      |
|          |                      |                       | 一、酒店餐饮部同前厅部的关系      | 二、酒店餐饮部同销售部的关系           |
|          |                      |                       | 三、酒店餐饮部同采购部的关系      | 四、酒店餐饮部同财务部的关系           |
|          |                      |                       | 五、酒店餐饮部同工程部的关系      | 思考与练习                    |
|          |                      |                       | 第二篇 酒店餐饮部的运行与管理     | 主要参考文献                   |

<<酒店餐饮业务管理>>

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>