

<<旅游饭店餐饮服务与管理>>

图书基本信息

书名：<<旅游饭店餐饮服务与管理>>

13位ISBN编号：9787811062960

10位ISBN编号：7811062968

出版时间：2006-6

出版时间：郑州大学出版社

作者：宋春亭

页数：224

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>

## <<旅游饭店餐饮服务与管理>>

### 内容概要

本书是高等职业教育旅游管理专业“十一五”规划教材之一，全书共十章，分别介绍了饭店餐馆的概况、中餐服务、西餐服务、宴会服务、菜单设计、餐饮营销管理、食品原材料管理、厨房管理、餐饮成本核算与控制及餐厅日常管理等方面的知识和实践。

在本书每章前后分别设置有课前导读、教学目标和本章小结、重点概念、案例分析及相关训练题，以方便学生学习；在编写过程中，本书结合高职高专教育层次的特点，着重讲述了旅游饭店餐饮服务与管理中的操作实际和操作规范，力求体现理论与实践有机结合的特点。

本教材可作为高职高专旅游管理专业教学用书。  
也可作为饭店行业培训和工作参考用书。

## <<旅游饭店餐饮服务与管理>>

### 书籍目录

1 饭店餐饮概述 1.1 餐饮业的发展概况 1.2 餐饮部概述 1.3 餐饮部的组织机构与岗位职责 1.4 餐饮部从业人员素质要求  
2 中餐服务 2.1 中餐简介 2.2 餐厅服务技能 2.3 中餐零点服务 2.4 团体包餐服务  
3 西餐服务 3.1 西餐简介 3.2 西餐服务基本技能 3.3 西餐正餐服务 3.4 西餐咖啡厅服务 3.5 自助餐服务 3.6 客房送餐服务  
4 宴会服务 4.1 宴会概述 4.2 中餐宴会服务 4.3 西餐宴会服务 4.4 宴会策划  
5 菜单设计 5.1 菜单的作用与种类 5.2 菜单的设计 5.3 菜单的制作  
6 餐饮营销管理 6.1 餐饮营销概述 6.2 影响餐饮营销的因素 6.3 餐饮营销策略 6.4 餐饮业未来营销方向  
7 食品原材料管理 7.1 食品原材料的采购的验收 7.2 食品原材料的贮存与发放  
8 厨房管理  
9 餐饮成本核算与控制  
10 餐厅日常管理参考文献

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>