

<<餐饮管理>>

图书基本信息

书名：<<餐饮管理>>

13位ISBN编号：9787111126805

10位ISBN编号：7111126807

出版时间：2004-8

出版时间：机械工业出版社

作者：陈玉峰 编

页数：241

字数：284000

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>

## <<餐饮管理>>

### 内容概要

本书以管理理论为指导，以餐饮业务经营活动为中心，以科学管理思想、方法及服务技能为主要内容，理论联系实际，定性研究和定量分析相结合，系统地介绍了餐饮管理经营计划的编制、餐饮采保管理、餐饮生产管理、餐饮销售管理、餐饮服务与管理、餐饮产品成本核算与控制等方面的管理理论、京都服务技能。

本书体现最新的管理理念和操作方法，突出实际应用和市场经济的最新要求。

本书既是高职高专旅游管理、饭店管理及相近专业的教材，也可作为饭店在岗人员培训及自学的参考书。

## 书籍目录

前言第一章 餐饮概述 第一节 餐饮业发展概况 第二节 餐饮部组织机构与职能 第三节 餐厅种类及经营特点 思考练习题第二章 餐厅设立与菜单设计 第一节 餐厅设立 第二节 菜单的实施策略与菜单种类 第三节 菜单的内容与设计 思考练习题第三章 餐饮经营计划的编制 第一节 餐饮经营计划的内容和任务 第二节 编制餐饮经营计划 第三节 餐饮管理计划指标预测方法 第四节 餐饮管理计划方案编制方法 思考练习题第四章 餐饮食品原料的采保管理 第一节 食品原料的采购管理 第二节 食品原料的验收管理 第三节 食品原料的储存管理 第四节 食品原料的发放管理 第五节 食品原料的库存盘点控制 思考练习题第五章 餐饮生产管理 第一节 餐饮生产管理概述 第二节 餐饮生产质量控制 第三节 餐饮产品的生产折损控制 第四节 饮品生产管理 思考练习题第六章 餐饮销售管理 第一节 餐饮产品销售计划 第二节 餐饮产品价格制定 第三节 餐饮营业场所的销售决策 思考练习题第七章 餐饮服务与管理 第一节 餐饮服务的功能和特点 第二节 餐饮服务人员的基本素质、技能和职责 第三节 餐饮服务人员的技能 第四节 餐饮服务程序 第五节 宴会服务与管理 思考练习题第八章 餐饮产品成本核算与控制 第一节 餐饮产品成本的构成与分类 第二节 餐饮产品成本核算的基础工作和方法分类 第三节 餐饮产品成本核算方法 第四节 餐饮管理的成本控制 思考练习题参考文献

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>