

<<餐饮服务与管理>>

图书基本信息

书名：<<餐饮服务与管理>>

13位ISBN编号：9787111159490

10位ISBN编号：7111159497

出版时间：2005-1

出版时间：机械工业出版社

作者：夏雨生 编

页数：214

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>

## <<餐饮服务与管理>>

### 内容概要

本书是根据教育部有关精神结合高职高专应用型人才培养的特点，由中国机械工业教育协会和机械工业出版社组织全国80多所高职高专院校联合编写的21世纪高职高专规划教材之一。

本书有以下三个特点：一是培养学生的市场意识。

学习这门课程，知识如何进入餐饮市场，给予学生创业指导。

二是在餐饮管理的内容设置上，能提供系统的管理方法，学会分析现代经营模式。

三在服务方面，能够掌握工作的流程和技巧，并在项目创新、企业创品牌方面给以引导。

本书内容包括：餐饮企业概述、餐饮企业经营策划、菜单的策划与设计、餐饮卫生与安全管理、餐饮原材料的采购与保管、厨房生产管理、餐饮服务管理、酒水服务管理、餐饮卫生与安全管理、餐饮市场营销管理、餐饮企业经营创新以及餐饮服务的基本技能训练共11章。

本书可作为2年制和3年制高职高专院校旅游专业教材，也可作为职大、夜大、函大等成人教育院校的教材。

也可供各级饭店及餐饮服务人员参考。

<<餐饮服务与管理>>

书籍目录

前言第1章 餐饮企业概述 1.1 餐饮企业类型与基本特征 1.2 餐饮企业管理的特点与任务 1.3 餐饮管理的组织机构 复习思考题第2章 餐饮企业经营策划 2.1 餐饮市场的可行性研究 2.2 餐饮企业的选址评估 2.3 餐饮企业的市场定位 复习思考题第3章 菜单的策划与设计 3.1 菜单的作用和种类 3.2 菜单的内容与设计 3.3 菜单的销售分析 3.4 菜单的污染问题 复习思考题第4章 餐饮原材料的采购与保管 4.1 餐饮原材料采购和验收管理 4.2 餐饮原材料贮藏与发放管理 4.3 餐饮原材料的盘存 复习思考题第5章 厨房生产管理 5.1 厨房的组织形式 5.2 厨房布局设计 5.3 中餐生产管理 5.4 西餐生产管理 复习思考题第6章 餐饮服务管理 6.1 餐厅的设计与装饰 6.2 餐饮从业人员的素质要求 6.3 西餐服务管理 6.4 自助餐服务 复习思考题第7章 酒水服务管理 7.1 酒水概述 7.2 酒水服务 .....第8章 餐饮卫生与安全管理第9章 餐饮市场营销管理第10章 餐饮企业经营创新第11章 餐饮企业服务的基本技能训练.

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>