第一图书网, tushu007.com

<<餐饮运行与管理>>

图书基本信息

书名：<<餐饮运行与管理>>

13位ISBN编号：9787301210499

10位ISBN编号：7301210493

出版时间：2012-8

出版时间：北京大学出版社

作者：单铭磊

页数：314

字数：483000

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

<<餐饮运行与管理>>

内容概要

单铭磊编著的《餐饮运行与管理》以酒店餐饮部所需的基本知识和技能为立足点，以教学目标为核心，力求向学生系统地介绍餐饮部的运营过程。

基于此，帮助学生了解餐饮计划管理、生产管理、服务管理、销售管理、成本控制及菜单设计与宴会组织等服务过程和管理方法，使学生基本了解餐饮部的工作，掌握前台服务必备技能，了解一定的烹饪知识、食品及营养卫生知识，以适应饭店餐饮服务与管理工作的需要，从而，有利于学生在餐饮行业的长足发展。

《餐饮运行与管理》共分3篇，第1篇介绍餐饮基础知识，第2篇介绍餐饮服务，第3篇介绍餐饮经营管理。
本书内容丰富，结构完整，注重理论和实际操作的有机结合，特别是对营养卫生知识、烹饪知识和厨房管理知识的介绍填补了同类书籍的空白。

《餐饮运行与管理》可作为普通高等院校旅游或酒店管理专业及相关专业本、专科生用书，也可供各类酒店、餐饮企业工作人员及希望了解餐饮知识和餐厅工作的读者参阅。

第一图书网, tushu007.com

<<餐饮运行与管理>>

书籍目录

第1章 餐饮业概述
第2章 餐饮部的岗位设置及要求
第3章 烹饪基础知识
第4章 菜点知识
第5章 营养学基础知识
第6章 酒水知识
第7章 餐饮服务方式与服务程序
第8章 中餐宴会服务
第9章 西餐宴会服务
第10章 菜单设计与制作
第11章 酒吧及咖啡厅
第12章 餐饮服务质量
第13章 厨房运行管理
第14章 餐饮人力资源管理
第15章 餐饮营销管理

第一图书网, tushu007.com

编辑推荐

《21世纪全国高等院校旅游管理类创新型应用人才培养规划教材：餐饮运行与管理》从实战出发，采用丰富案例引导学生学以致用；以应用为本，囊括餐饮行业各类岗位专业知识。

第一图书网, tushu007.com

<<餐饮运行与管理>>

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