

<<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：9787303130498

10位ISBN编号：7303130497

出版时间：2012-1

出版时间：严金明、任明哲 北京师范大学出版社 (2012-01出版)

作者：严金明，任明哲 编

页数：147

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

《全国高等职业教育酒店服务专业精品系列教材：餐饮服务与管理》用了较少的篇幅对实习生如何适应酒店的新环境加以解释，希望能给予读者一点帮助。为了加深对理论的理解，本书举了大量的案例，大多来自于编者严金明、任明哲等多年的工作实践，也有一些案例来自于前人的总结和新闻媒体。

<<餐饮服务与管理>>

书籍目录

第一章 餐饮商业伦理 第一节 商业伦理概述 第二节 如何管理餐饮企业的商业伦理 第二章 餐饮管理概述 第一节 餐饮业概述 第二节 餐饮管理基础理论 第三节 餐饮管理职能 第四节 管理方法 第三章 餐饮组织管理 第一节 组织设计 第二节 冲突管理 第三节 沟通管理 第四章 餐饮决策与计划管理 第一节 餐饮决策管理 第二节 餐饮计划管理概述 第五章 餐饮服务管理 第一节 餐饮服务概述 第二节 餐饮服务 第三节 如何保持持续稳定的服务质量 第六章 餐饮营销管理 第一节 营销概述 第二节 餐饮企业营销市场细分及目标市场确定 第三节 营销策略组合 第七章 餐饮原料采购管理 第一节 原料采购的基本问题 第二节 进货价格的决策分析和方法 第三节 采购过程的管理 第四节 验收控制 第八章 餐厅布局技巧 第一节 餐厅环境是一种“感觉商品” 第二节 餐厅空间布局 第三节 餐厅平面布局 第九章 菜单设计技巧 第一节 认识菜单 第二节 菜单的厘订 第十章 人员配置方案 第一节 人员配置的考虑因素 第二节 厨房和餐厅的人员配置 第十一章 餐饮经营分析 第一节 数据分析 第二节 客源、菜肴、服务分析 参考文献 教学支持说明

章节摘录

版权页：插图：亚当·斯密对分工产生的缘由做了充分的解释，最后得出人类要求相互交换这个倾向产生了分工。

以早期的餐饮业为例：一个人善于制作面饼，大家都喜欢他做的饼，于是越来越多的人找他做饼，并拿烤肉、青菜等作为报酬，这个人发现自己做饼去与其他人交换要比自己既做饼又做其他食物划算，于是他就专心做饼，最终变成了面点厨师。

同样的事情发生在其他人身上，于是出现了热菜厨师、上什厨师、砧板厨师等。

但分工受餐饮企业大小的限制，作为一家大型餐饮企业，甚至是集团型的餐饮企业，采用分工型操作完全可以提高企业的工作效率和质量。

小型餐饮企业，因考虑到成本、作业场地大小等因素无法做到完全分工，大部分岗位工人的工作都是交叉的，热菜师傅可能既要切配，又要烹制菜肴，冷菜厨师既要制作冷菜又要打荷，老板既是服务员又是传菜员，各岗位无明显分工。

所以小型餐饮企业的员工工作量会更大一些，技术相对来说也会更全面，但员工的技术就显得比较粗糙，经常会出现样样通、样样松的现象。

在这里值得一提的是，亚当·斯密提出了“经济人”的观点，即人的本性是“自利”的，他认为，人是在利己思想的指导下参与市场经济活动的，通过追求自身利益的最大化，而实现社会利益的最大化。

这一观点成为全世界市场经济的基本观点，所有市场经济理论与市场行为都源于“经济人”这一观点。

我们在研究酒店餐饮的管理者、被管理者以及客人等其他利益相关者的行为时，也应遵循这一基本观点，才不会脱离实际，真正将管理理论落实为管理行为、管理效果。

<<餐饮服务与管理>>

编辑推荐

《全国高等职业教育酒店服务专业精品系列教材:餐饮服务与管理》用了较少的篇幅对实习生如何适应酒店的新环境加以解释,希望能给予读者一点帮助。

为了加深对理论的理解,《全国高等职业教育酒店服务专业精品系列教材:餐饮服务与管理》举了大量的案例,大多来自于编者严金明、任明哲多年的工作实践,也有一些案例来自于前人的总结和新闻媒体。

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>