

<<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：9787308070379

10位ISBN编号：7308070379

出版时间：2010-1

出版时间：浙江大学出版社

作者：胡爱娟

页数：226

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>

## <<餐饮运行与管理>>

### 内容概要

本教材围绕现代酒店餐饮运行与管理过程中所需要的知识和能力以及高职教育的教学标准进行内容组织。

全书分为餐饮基础理论知识、餐饮服务基本技能、餐饮对客服务、菜单、餐饮原料采供管理、餐饮生产管理、餐饮销售管理、餐饮成本管理、餐饮服务质量管理九个模块。

每个模块分解为若干项目来展开叙述和训练。

本书可作为高职高专旅游、酒店管理专业学生的教材，也可作为酒店从业人员了解和研究酒店餐饮服务与管理的参考书。

## &lt;&lt;餐饮运行与管理&gt;&gt;

## 书籍目录

模块一 餐饮基础理论知识 项目一 餐饮业 项目二 餐饮部 项目三 餐饮管理概述 模块二 餐饮服务基本技能 项目一 托盘与端盘 任务一 托盘 任务二 端盘 项目二 铺台布 任务一 中餐铺台 任务二 西餐铺台 项目三 摆台 任务一 中餐摆台 任务二 西餐摆台 项目四 餐巾折花 任务一 餐巾折花的技法 任务二 杯花的折叠 任务三 盘花的折叠 任务四 餐巾花的摆放 项目五 斟酒 任务一 酒水服务程序 任务二 斟酒的基本方法 任务三 斟酒的注意事项 项目六 上菜和派菜服务 任务一 中餐上菜和派菜 任务二 西餐上菜和派菜 任务三 特殊菜的上菜方法 项目七 其他技能 任务一 预订、迎宾 任务二 点菜 任务三 餐中服务 任务四 结账、送客 模块三 餐饮对客服务 项目一 中餐服务 任务一 中餐零餐服务 任务二 团体餐服务 任务三 中餐宴会服务 项目二 西餐服务 任务一 西餐早餐服务 任务二 西餐正餐服务 任务三 西餐宴会服务 任务四 自助餐服务 任务五 酒吧服务 项目三 客房用餐服务 任务一 客房菜单设计 任务二 备餐服务 任务三 送餐服务 任务四 结账挂账服务 模块四 菜单 项目一 菜单的作用与种类 项目二 菜单设计 模块五 餐饮原料采供管理 项目一 餐饮原料采购管理 项目二 餐饮原料验收管理 项目三 餐饮原料储存管理 项目四 餐饮原料领用与发放管理 模块六 餐饮生产管理 项目一 厨房的设计与布局 项目二 菜点质量控制和创新开发 项目三 厨房卫生与安全管理 模块七 餐饮销售管理 项目一 餐饮销售概述 项目二 餐饮促销方法 项目三 餐饮销售控制 项目四 美食节策划与组织 模块八 餐饮成本管理 项目一 餐饮成本 项目二 餐饮成本核算方法 项目三 餐饮成本控制 项目四 餐饮成本分析 模块九 餐饮服务质量管理 项目一 餐饮服务质量概述 项目二 餐饮服务质量控制 项目三 餐饮服务投诉处理 项目四 客史档案管理 附录 餐厅服务日常接待用语英汉对照表 参考文献

## <<餐饮运行与管理>>

### 编辑推荐

本教材在内容组织上打破了传统的课程学科体系，采用项目驱动，案例教学的方式，以项目或案例为单元组织教学内容，以具体的实践任务贯穿整个教学过程。

教材强调以职业素质培养、能力培养和技能训练为中心，把餐饮运行中的服务与管理融为一体，相互渗透。

技能训练项目循序渐进，先分项后综合，符合职业特点，突出实用性和针对性，还增加了相关知识链接。

每个项目都由案例导入，以启发学生思考解决实际问题的途径。

同时，教材还增加了大量插图，比普通教材更直观、更生动，增强了可读性和趣味性。

<<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>