第一图书网, tushu007.com

<<餐饮经营与管理>>

图书基本信息

书名：<<餐饮经营与管理>>

13位ISBN编号：9787308091633

10位ISBN编号：7308091635

出版时间：2011-11

出版时间：浙江大学出版社

作者：吕红环，吕孝虎　主编

页数：280

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

内容概要

《餐饮经营与管理》是杭州市高等院校特色专业课题中的课程建设成果。
在编撰过程中，作者吕红环、吕孝虎结合了自己多年的餐饮经营管理课程的教学所得和在餐饮企业经营的体验，吸取了大量国内外酒店、餐饮先进的经营管理经验、理论与方法。
因此，本书是旅游管理专业学生、酒店管理专业学生的一本较为实用的教材，也是餐饮经营管理人员的一本有指导意义的参考书。

<<餐饮经营与管理>>

书籍目录

第一章 餐饮经营概述
第一节 餐饮业的发展概况
一、我国餐饮业的经营现状
二、国外餐饮业的发展概况
三、国外餐饮业对中国餐饮的影响
四、我国餐饮业的未来发展趋势
第二节 餐饮的概念和经营理念
一、餐饮的概念及其作用
二、餐厅的分类
三、餐饮的生产经营特点
四、饭店餐饮的经营理念
第二章 餐饮部门的组织设计和人员编制
第一节 餐饮部门的组织设计
一、餐饮部门组织机构的设置原则
二、影响餐饮部门组织机构设置的因素
三、餐饮部门组织机构设置的主要模式
第二节 餐饮部门的机构设置和主要岗位职责
一、餐饮部门所属机构的主要分工和职能
二、餐饮部门主要岗位职责
第三节 餐饮部门的人员编制和配备
一、影响餐饮部门人员编制和配备的各种因素
二、餐饮部门人员编制和配备的方法
第三章 餐厅的设立和菜单策划
第一节 餐厅的选址和设立
一、餐厅的选址评估
二、餐厅的设立
第二节 菜单的种类和设计原则
一、菜单的种类
二、菜单的设计原则
第三节 菜品的选择
一、菜品选择的原则
二、菜品选择的程序
第四章 餐饮企业的销售管理
第一节 餐饮企业的经营分析
一、对市场供求关系现状和变化趋势的分析
二、对企业经营现状的分析
第二节 餐饮企业的定价策略
一、餐饮产品的价格制定
二、餐饮企业的定价策略
第三节 餐饮企业的促销策略
一、亏损先导策略
二、清淡时间优惠策略
三、延长经营时间策略
第四节 餐饮企业的销售控制管理
一、点菜控制和管理

二、出菜控制和管理
三、收银控制和管理
第五章 食品原料的采购验收和仓储管理
第一节 食品原料的采购管理
一、食品原料的采购程序
二、采购人员的选择
三、采购制度的制定
第二节 食品原料的验收管理
一、食品原料的验收程序
二、验收员的选择
第三节 食品原料的仓储管理
一、餐饮企业仓储管理部门的组织形式与库房设计
二、仓储管理部门食品原料的发放和存货控制
三、仓储管理部门所储存的食品原料的计价方法
四、仓储管理部门食品原料的库存周转率
第六章 餐饮企业的生产管理
第一节 厨房的组织设计
一、厨房的分类
二、厨房生产的特点和厨房管理的作用
三、厨房的组织设计
四、厨房各作业点的人员配备和岗位职责
第二节 厨房的生产场所设计和布局
一、厨房生产场所设计和布局的具体要求
二、确定厨房面积的具体方法
三、厨房各作业点的设计和布局
第三节 厨房主要设备的选购和使用
一、厨房主要设备和工具
二、厨房设备的选购
三、厨房设备的使用和保养
第四节 厨房的生产管理
一、厨房生产的成本控制管理
二、厨房生产的质量控制管理
三、厨房生产的效率控制管理
第七章 餐饮企业的成本管理
第一节 餐饮成本概述
一、餐饮企业的成本概念
二、餐饮企业的成本构成
三、餐饮企业成本管理的特点
四、餐饮企业成本核算的意义
第二节 餐饮成本核算的方法
一、净料率的计算
二、主辅料的净料成本计算
三、调味品的成本计算
第三节 餐饮产品的成本分析和控制
一、制作餐饮成本分析报表
二、确定标准成本率
三、计算标准成本和实际成本的差异

四、分析产生成本差异的原因
第八章 餐饮企业的酒水管理
第一节 酒吧经营管理概述
一、酒吧概述
二、酒吧的组织形式和岗位职责
三、酒吧经营的特点
第二节 酒水知识介绍
一、酒类术语
二、酒的分类
第三节 餐饮企业酒水销售服务管理
一、酒水销售管理
二、饭店餐厅、酒吧的销售服务
三、酒水销售控制
第九章 餐饮企业的宴会管理
第一节 宴会经营管理概述
一、宴会概述
二、宴会部的组织结构
三、宴会设计
第二节 宴会服务运作管理
一、宴会预订管理
二、宴会组织管理
第三节 美食节的策划与运作
一、美食节概述
二、美食节组织与策划
第十章 餐饮服务管理
第一节 餐饮服务概述
一、餐饮服务的概念、特点
二、餐饮服务的基本原则
第二节 中餐服务
一、散餐服务
二、团队用餐服务
三、中菜知识
第三节 西餐服务
一、西餐概述
二、西餐的服务流程
三、咖啡厅服务规程
四、西菜知识
第四节 宴会服务
一、中餐宴会服务
二、西餐宴会服务
三、酒会服务
四、筵席知识介绍
第五节 其他餐饮服务
一、自助餐服务
二、客房送餐服务
附录：浙江省旅游局星级饭店餐厅服务员操作考核标准
参考书目

章节摘录

版权页： 插图： （二）突出餐厅烹饪制作和服务风格的独特性 菜单的设计不仅要反映本餐厅员工在烹调和服务方面的业务水平和实力，还要注意要突出菜单及其所涉及的菜品烹制的独特性和新颖性原则，任何一份以简单模仿其他餐馆而设计的菜单，都会因为它的同质性和滞后性而失败，使得餐厅在经营之初就落人被动挨打的竞争局面。
在突出菜单设计的独特性原则中，要格外注意与竞争对手的较量，要采用差别化产品策略，研究市场空隙，与竞争者错位发展，尽可能设计一些对方短期内或者不经大举改造无法模仿的菜品和饮食模式。
比如深圳广州一带风靡传统粤菜，深圳凯逸酒家意图在传统的粤菜经营上有所突破和创新，大胆尝试中西饮食文化的融合，积极创导高雅的红酒文化，引导就餐客人一律品饮红酒，并且在其粤菜菜单中，吸收了不少如日本刺身、韩国烧烤、上海小笼包等国内外菜系品种成为其粤菜菜单的内容。
该餐馆利用现代科技的先进发展以及交通的快捷性引进外地乃至外国的各式新鲜瓜果蔬菜、肉类和海鲜原料如紫椰菜、凤尾菜、韩国泡菜、美国肥牛、澳洲羊仔、银雪鱼、三文鱼等品种大大丰富及发展了粤菜新制的思路和手段，在餐饮经营中一举赢得先机。
（三）根据时令节气、保持食品原料品种搭配均衡和多样化 由于食品原料种植培育的季节性特点，任何餐厅的菜单必须根据时令节气的变化，设计调整当令食材，迎合消费者追求新鲜菜品的就餐需要，同时又避免顾客因为菜单上的菜品无法供应而不满的情况出现。
再则，餐厅若坚持使用同一份菜单不变的话，势必会大量购买反季菜品的原料以保持菜单上菜品供应的稳定性，这样，餐厅的经营成本就会大大增加，不利于餐厅的发展。
一般来说，就餐客人来餐厅就餐时喜欢菜肴荤素搭配、营养口味互补，所以餐厅在设计菜单时还要注意保持菜品品种搭配均衡，而且，还要利用就餐者追求新奇的心理体验的需求，在菜单的设计中要组合各种口味、形状、色彩、质地的不同菜品原料以及辅以不同的烹制手法或服务方式，使消费者的饮食过程丰富多彩从而极大程度地满足其消费欲望。

第一图书网, tushu007.com

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