

<<厨政管理>>

图书基本信息

书名：<<厨政管理>>

13位ISBN编号：9787503245152

10位ISBN编号：7503245158

出版时间：2012-9

出版时间：中国旅游出版社

作者：戴桂宝 编

页数：347

字数：402000

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>

<<厨政管理>>

内容概要

本书根据中华人民共和国人力资源和社会保障部制定的《厨政管理师国家职业技能标准(试行)》编著，与该标准中的基本要求和工作要求的内容完全匹配，是厨政管理师资格考试的必备之书。全书内容包括厨房运作中的组织管理、原料管理、流程管理、设备管理；厨房策划中的设计布局、开发创新；厨房内部人员培训中的成本控制、质量控制、安全卫生控制及诚信守法的职业操守等。

本书也是校企联合编写的一部教材，其特点明显。

它强化职业素质和能力，符合当今厨房的实际需要，实用性强；它图文并茂、穿插案例和知识链接于其中，可读性强；它完全与国家厨政管理师的职业技能要求匹配，针对性强。

这是一本适用于高职院校旅游相关专业厨政管理课程的必备教材，是...本现代厨师长必读的工作指导书，是一本厨政管理师考证的辅导教材。

<<厨政管理>>

书籍目录

前言

第一章 厨政管理概述

第一节 厨政管理概述

第二节 厨政管理师职业特征

第三节 厨政管理师的职业要求

复习与思考

第二章 厨房设计与布局

第一节 厨房结构与功能

第二节 厨房设计与布置

第三节 厨房作业间的设计与布局

复习与思考

第三章 厨房组织管理

第一节 厨房组织结构的设置

第二节 厨房各部门的职能

第三节 厨房岗位职责的制定

第四节 厨房与其他部门的协调

复习与思考

第四章 厨房原料管理

第一节 原料采购管理

.....

第五章 厨房生产流程管理

第六章 厨房设备管理

第七章 厨房成本控制

第八章 厨房食品卫生与安全管理

第九章 员工培训与管理

第十章 菜点设计开发与创新管理

第十一章 美食活动策划与管理

第十二章 质量管理与诚信守则

附录 厨政管理师国家职业技能标准

参考文献

<<厨政管理>>

章节摘录

版权页：插图：食品原料的验收工作不仅要配备专职验收员，还必须配置相应的验收场所和验收设备与工具等硬件。

（一）验收场所要求 厨房每天需求的原料种类繁多，不能在一个固定的场所对所有的原料实施验收，因此验收场所因原料的不同而经常变更。

一般干货类、调料罐头类原料的验收场地应设在食品原料仓库附近，冰冻类原料的验收场地应设在冷库附近，新鲜原料的验收场所应设在初加工间附近，鲜活水产和禽类的验收场地应设在海鲜池和养殖箱附近。

在验收场地边设立验收办公室，以方便验收员填写验收单或处理涉及的有关票据保管的事宜。

食品原料验收场地的配置还要考虑到车辆进出的方便，是否有利于卸车搬运、便于原料堆放和使用搬运工具，是否符合食品卫生要求，等等。

验收场所的大小视验收任务量而定，以不影响验收工作为准。

（二）验收设备要求 为了保证验收工作顺利进行，验收场所应配备验收工作需要的设备和工具。

这些设备和工具主要有符合计量要求的计量器具，搬运货物推车，盛装食品原料的专用箱、筐、袋等，开启包装的用具，以及常用的快速检测仪器和用具等。

规模较大的饭店或有条件的企业，应根据需要适当配备一些先进的检验检测设备和理化仪器。

（三）验收人员要求 原料验收人员应该是受过专职培训的，或从厨师中挑选的富有专业知识的人来担任。

食品原料的验收涉及许多方面的知识，如原料的鲜度、品质，纯度、成熟度，原料的产地、商标、卫生等，验收人员如果没有这些专业知识则无法胜任这一工作。

这一工作还要求验收员具有较强的责任心，秉公办事。

<<厨政管理>>

编辑推荐

《厨政管理》由十二章组成，每一章都设有学习目标、案例、相关链接、复习与思考等栏目。内容上，首先对厨政管理作了较为详细的概述，对厨政管理师作了职业概况说明，在厨政管理师的职业要求方面编排了与考核标准同步的内容。本教材的着重点在厨政管理工作上，从理论和实践的层面，以厨政管理的视角，审视厨房的实际管理需要，运用现代的管理理念和方法作了详细的叙述。书中引述的多为企业的现实素材，内容翔实，观点新颖，应用性强，对现代厨政管理具有实际的指导意义。

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>