第一图书网, tushu007.com

<<酒吧管理与产品制作/中国餐饮经营>>

图书基本信息

书名：<<酒吧管理与产品制作/中国餐饮经营实战书系>>

13位ISBN编号：9787504736765

10位ISBN编号：7504736767

出版时间：2011-4

出版时间：中国物资

作者：陈玉伟

页数：244

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

连锁经营是近10多年来拉动餐饮业发展的最重要的发动机。
全国排名靠前的餐饮品牌无一不是连锁企业，而这些餐饮企业又因采用连锁经营模式而日益强大。
快速发展的同时，连锁门店的不断增加也给餐饮企业带来了不少的问题。
要想得以长足地发展，连锁餐饮企业越来越需要贴近实战的理论支持。
中国餐饮经营实战书系正是一套系统讲解连锁餐饮企业综合管理的丛书。
丛书包括五本：《餐饮经理经营实战》《餐饮企业连锁营运》《厨房综合管理》《店铺筹建与财务管理》《酒吧管理与产品制作》。
丛书凝聚作者十余年的餐饮行业管理实战经验，分别从不同的角度讲述连锁餐饮企业的营运与管理。

作者简介

陈玉伟，华东师范大学工商管理硕士。
江苏润和软件股份有限公司国内事业部高级咨询顾问，主要负责连锁企业的门店选址、开发。
十年连锁餐饮业管理经验，在运营管理、市场开发、培训系统建设、加盟管理、系统管理、战略管理、品牌定位等方面有着丰富的实战经验。
2003-2006年任迪欧餐饮集团（旗下有“上岛咖啡”、“米萝咖啡”、“迪欧咖啡”等多个知名品牌）营运部驻店经理、区域经理等职：2006-2009年任加拿大BLENZ咖啡集团中国区副总经理，主管全国门店连锁营运与市场开发；2009年起负责元祖食品营销部、市场开发部，主管门店连锁营运及新店选址系统。
《连锁服务业实战智库》总编辑，主编旗下三大书系：中国餐饮经营实战书系、个人开店系列、连锁服务业名企传记系列。
对餐饮业、烘焙业、经济型酒店业有着长期而深入的研究；熟悉长三角、珠三角及京津地区的连锁行业发展；对休闲餐饮商业地产策划、招商、运营有着长期深入的了解和研究。

书籍目录

第一部分 吧台作业管理第一章 吧台——店铺的产品制作和展示区第一节 吧台营业流程第二节 吧台工作人员一日工作流程第二章 吧台主管工作技能第一节 吧台主管管理技能第二节 吧台主管沟通能力第三节 吧台主管的上下级角色第三章 吧台销售管理第一节 产品销售分析第二节 销售指标控制第三节 销售收入控制第四节 吧台产品营销第五节 大型餐饮活动管理第四章 吧台质量管理第一节 质量控制流程第二节 质量控制方法第三节 全面质量控制第四节 饮品质量控制第五节 吧台产品质量改进第五章 吧台成本控制第一节 物料成本控制第二节 人力、能源、设备控制第三节 吧台成本预测与改进第六章 吧台工作人员管理第一节 吧台长第二节 领班管理第三节 咖啡台吧师管理第四节 水果台吧师管理第五节 吧员管理第六节 吧台工作人员的仪表仪态要求第七章 吧台培训管理第一节 吧台培训的实施第二节 吧台员工常规培训第三节 吧台技能比赛第八章 吧台卫生与安全管理第一节 产品卫生管理第二节 个人卫生管理第三节 吧台环境卫生管理第四节 吧台安全管理……第二部分 吧台产品知识与操作培训后记

章节摘录

版权页：插图：（2）将贵重、容易破损的玻璃器具先清洗。
（3）清洁池里的水要定时更换，不要持续使用，要保持水相对清洁。
2.注意事项（1）注意特殊器具的清洗方法，避免洗坏造成损失。
（2）清洗油性物质的杯刷应与其他杯刷分开使用，以免清洗不净。
（十）归位1.操作流程（1）检查杯具是否洗净，将杯内剩水倒出，放置在消毒柜内进行消毒。
（2）在规定的位置按次序摆放整齐，以便于下次作业。
2.注意事项（1）杯具摆放顺序不要乱，分类摆放，注意易拿取和美观性。
（2）不要将杯具的杯口向上，以免影响杯具的清洁。
此外，吧台工作人员要注意经常清理台面，将客人用过的空杯、吸管、杯垫收回来。
一次性使用的吸管、杯垫扔到垃圾桶中，空杯送去清洗，台面要经常用湿毛巾抹拭，不能留有脏水痕迹。
把回收的空瓶放回筛中，其他的空罐与垃圾要轻放进垃圾桶内，并及时送去垃圾间，以免时间长产生异味。
客人用的烟灰缸要经常更换，换下后要清洗干净，严格来说烟灰缸里的烟头不能超过两个。
三、营业后的工作程序营业后的工作程序包括清理吧台、完成每日工作报告、清点原辅料、检查火灾隐患、关闭电器开关等。
1.清理吧台营业时间到点后要等客人全部离开才能动手收拾吧台。
先把用过的咖啡杯全部收起送清洗间，必须等清洗、消毒后全部取回吧台才算完成一天的任务，不能到处乱放。
垃圾桶要送垃圾间倒空，清洗干净，否则第二天就会因垃圾发酵而充满异味。
把所有陈列的咖啡、酒等小心取下放人柜中，散卖和调用过的酒要用湿毛巾把瓶口擦干净再放入柜中。
水果装饰物要放回冰箱中保存并用保鲜纸封好。
凡是开了罐的汽水和其他罐装饮料要全部处理掉，不能放到第二天再用。
物品收拾好后，存放柜要上锁，防止失窃。

编辑推荐

《酒吧:管理与产品制作》是中国餐饮经营实战书系之一。

第一图书网, tushu007.com
<<酒吧管理与产品制作/中国餐饮经营>>

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