第一图书网, tushu007.com

<<厨房综合管理>>

图书基本信息

书名：<<厨房综合管理>>

13位ISBN编号：9787504736772

10位ISBN编号：7504736775

出版时间：2011-5

出版时间：中国物资

作者：陈玉伟

页数：218

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

《厨房综合管理》由陈玉伟编著，主要介绍了厨房日常营运管理系统，包括厨房日常管理流程、各岗位工作流程、厨房综合管理要点；重点介绍了厨房产品生产管理、品质管理、出品管理、销售管理、自助餐全面管理以及成本控制体系、增加销售和保持利润的系统管理方法；同时介绍了厨房人员管理、培训管理、设备管理、卫生与安全管理以及厨房设计、厨房综合营运管理体系等，供读者阅读学习。

作者简介

陈玉伟，八年餐饮行业工作经验。
曾任加拿大BLENZ(百怡)咖啡连锁公司中国区(北京BLENZ咖啡有限公司)副总经理；2003年至2006年11月服务于米萝咖啡集团公司，历任营运部驻店经理、市场开发区域经理等职。

在服务过的企业曾经成功地开发了一系列的培训课程，使员工和管理层的知识得以系统化，有力提升了店铺综合营运水平。

在餐饮行业有着长期的实战经验，对餐饮、经济型酒店、温泉度假酒店、个人开店投资领域有着长期而深入的研究。

<<厨房综合管理>>

书籍目录

第一章厨房——餐饮门店的产品加工中心
第一节 厨房管理要务
第二节 厨房工作流程
第三节 各岗位职责及素质要求
第四节 各岗位工作流程
第二章厨房生产管理
第一节 厨房生产特点
第二节 生产与销售预测
第三节 厨房生产环节之领货
第四节 厨房生产环节之粗加工
第五节 厨房生产环节之切配
第六节 厨房生产环节之制作
第三章产品销售管理
第一节 产品价格制定
第二节 厨房销售决策
第三节 厨房销售控制
第四节 自助餐管理
第四章厨房产品品质管理
第一节 厨房产品质量内涵
第二节 产品品质控制方法
第三节 产品品质全流程控制
第五章厨房成本控制
第一节 厨房成本构成与核算
第二节 成本管理方法
第三节 厨房成本控制点
第四节 物料采购管理
第六章厨房卫生与安全管理
第一节 厨房卫生控制内容
第二节 厨房环境与设施卫生
第三节 厨房工作人员个人卫生
第四节 生产过程中的卫生管理
第五节 意外伤害预防
第六节 食品安全管理体系
第七章厨房人员管理
第一节 厨房人员配备
第二节 厨房人员培训
第三节 厨房人员考核
第四节 厨房人员升迁
第八章厨房出品管理
第一节 西餐特点及产品系
第二节 产品创新策略
第九章厨房布局与设计
第一节 厨房整体布局与规划
第二节 厨房功能区域布局与设计
第三节 厨房细节设计

第一图书网, tushu007.com

第十章厨房设备与用具
第一节 厨房设备与用具简介
第二节 厨房设备与用具选购
第三节 厨房设备操作要点
第四节 厨房设备保养
第十一章厨房管理水平提升
第一节 管好厨房的方法
第二节 协调厨房内外关系
第三节 厨房改革管理
后记

章节摘录

版权页：插图：（3）组织制定标准菜谱，并监督标准的执行。
（4）根据生产任务，统筹安排厨房生产流程各工序，协调各环节的工作，保证按时、按质制作和供应产品。
（5）负责菜点出品质量的检查、控制工作，稳定和提高出品质量，亲自制作高规格以及重要顾客的菜肴。
（6）负责督促检查产品、餐具、用具，检查环境和厨房工作人员的个人卫生，严格执行各项卫生制度，防止传染疾病和食品中毒事故的发生。
（7）做好成本控制，加强物资管理，减少能耗，提高物料利用率，堵塞浪费和偷盗漏洞。
（8）根据各岗位生产特点和外场营业状况，编制厨房工作时间表，检查下属员工的考勤考核工作。
（9）与采购部门以及外场保持密切联系，掌握货源供应情况、征求顾客意见，以便不断改进工作。
（10）负责审订及验收厨房每天所需原材料，负责厨房用原料、调料领用单的审签工作。
（11）根据厨师的业务能力和技术特长，决定各岗位的人员安排和工作调动。
（12）搞好技术培训，提高员工素质，不断研制和推出新花色品种。
（13）关心下属，激励下属，调动厨师的工作积极性。
（14）抓好安全生产工作，加强消防培训，提高员工消防安全意识，确保厨房各处的安全。
（15）督导各厨房管理人员对设备、用具进行科学管理，审订厨房设备用具更换添置计划。

编辑推荐

《厨房综合管理》为中国餐饮经营实战书系之一。

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