

<<餐饮服务与管理>>

图书基本信息

书名：<<餐饮服务与管理>>

13位ISBN编号：9787563818730

10位ISBN编号：7563818731

出版时间：2011-6

出版时间：首都经济贸易大学出版社

作者：孟庆杰，李正喜，刘颖 编著

页数：283

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>

<<餐饮服务与管理>>

内容概要

餐饮服务与管理课程是高职高专院校旅游服务与管理专业的核心专业课程之一。该课程目的是培养餐饮企业及旅游饭店基层管理者必需的知识与技能。该课程的学习目标在于，使学生系统掌握餐饮服务与管理的基本知识，具备从事餐饮企业管理的基本职业能力。

<<餐饮服务与管理>>

书籍目录

- 第一章 餐饮服务与管理概述
 - 第一节 餐饮业概述
 - 第二节 餐饮服务产品
 - 第三节 餐饮管理概述
- 第二章 餐厅认识与设计布置
 - 第一节 餐厅的类型
 - 第二节 餐厅服务方式
 - 第三节 餐厅服务人员的岗位职责与素质要求
 - 第四节 餐厅的设计与布置
- 第三章 餐厅服务技能与标准
 - 第一节 餐厅服务基本技能
 - 第二节 中餐服务程序与标准
 - 第三节 西餐服务程序与标准
- 第四章 餐饮营销管理
 - 第一节 餐饮营销的概念与特点
 - 第二节 餐饮营销分析与策划
 - 第三节 餐饮营销组织与执行
 - 第四节 餐饮营销控制
- 第五章 菜单设计与管理
 - 第一节 菜单的作用与种类
 - 第二节 菜单策划
 - 第三节 菜单制作
 - 第四节 菜单工程
- 第六章 餐饮原料管理
 - 第一节 餐饮原料采购管理
 - 第二节 餐饮原料验收管理
 - 第三节 原料贮存管理
 - 第四节 原料发放管理
 - 第五节 原料盘点管理
- 第七章 餐饮生产管理
 - 第一节 厨房组织
 - 第二节 餐饮生产计划
 - 第三节 餐饮生产标准化
 - 第四节 餐饮生产损耗控制
 - 第五节 餐饮生产质量控制
- 第八章 餐饮服务质量管理
 - 第一节 餐饮服务质量概述
 - 第二节 餐饮服务的全面质量管理
 - 第三节 餐饮服务质量控制
- 第九章 餐饮成本控制
 - 第一节 餐饮成本概述
 - 第二节 餐饮成本核算
 - 第三节 餐饮成本分析
 - 第四节 食品成本控制
 - 第五节 酒水成本控制

<<餐饮服务与管理>>

第六节 劳动力成本控制

第十章 食品营养与安全

第一节 食品营养

第二节 食品在烹调中的营养控制

第三节 食源性疾病预防

第四节 餐饮食品安全管理

参考文献

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>