第一图书网, tushu007.com

<<宴会设计与运作管理>>

图书基本信息

书名：<<宴会设计与运作管理>>

13位ISBN编号：9787564116446

10位ISBN编号：7564116447

出版时间：2009-5

出版时间：东南大学出版社

作者：周妙林　主编

页数：229

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

前言

为了全面贯彻落实《国务院关于大力推进职业教育改革与发展的决定》和教育部关于职业教育课程和教材建设总体要求与意见，以更好地适应我国餐饮市场经济发展，满足高职高专院校教育改革和发展的要求，我们在东南大学出版社的倡导下，组织部分有实际餐饮管理工作经验的专业教师编写了这本《宴会设计与运作管理》教材。

本教材以教学目标为宗旨、以技能为核心、以知识为基础、以管理提升学生综合能力为指南，结合国家职业技能鉴定考核的标准；本着适中、实用、实践的原则，打破了传统教材编写的条框，摒弃重理论、轻实践的模式，采用模块组合的方法，由简到繁、由易到难、循序渐进、图文并茂，按学生的认识规律和操作顺序排列，既方便教学，又提高学生的实际操作能力和实践水平。

本教材共分十一章，包括：常见宴会菜单设计，特殊宴会菜单设计，美食节策划与菜单设计，宴会台型的设计，宴会台面设计，宴会服务，概述，宴会菜单设计的原则与要求，宴会部的组织机构与工作职责，宴会的质量与成本控制，宴会部的促销与内部管理。

整个教材以案例为导引，每个章节不但有“本章导读”、“特别提示”、“小资料”、“本章小结”、“复习思考题”、“实训题”等栏目，而且将探究式、互动式、开放式的教学方法融入编写内容中，使每个章节内容既相对独立又相互交叉，以模块式的方法组合在一起，以满足不同院校、不同专业、不同学制、不同地域的教学实践需要，方便教学，由此形成崭新的教材体系。

本教材由南京旅游职业学院周妙林编写第一、第二、第三、第七、第八、第九、第十章；丁霞编写第四章；樊平编写第五章；陈青编写第六、第十一章；全书由周妙林主编，陈青副主编，周妙林统稿。

本教材编写过程中参考和借鉴了国内外众多专家学者及酒店的最新研究成果，并得到南京旅游职业学院领导及朱林生老师的大力支持，还得到南京金陵饭店副总经理花惠生同志、南京旅游职业学院陆理民同志的帮助和指导。
在此对以上为本书做出贡献的同志谨致衷心的感谢。

由于编者水平有限，书中不足之处，敬请读者不吝赐教。

编　者　　2009年1月8日

内容概要

本教材以教学目标为宗旨、以技能为核心、以知识为基础、以管理提升学生综合能力为指南，结合国家职业技能鉴定考核的标准；本着适中、实用、实践的原则，打破了传统教材编写的条框，摒弃重理论、轻实践的模式，采用模块组合的方法，由简到繁、由易到难、循序渐进、图文并茂，按学生的认识规律和操作顺序排列，既方便教学，又提高学生的实际操作能力和实践水平。
本教材共分十一章，包括：常见宴会菜单设计，特殊宴会菜单设计，美食节策划与菜单设计，宴会台型的设计，宴会台面设计，宴会服务，概述，宴会菜单设计的原则与要求，宴会部的组织机构与工作职责，宴会的质量与成本控制，宴会部的促销与内部管理。

书籍目录

技能篇　第一章 常见宴会菜单设计　第一节 中式宴会菜单设计　一、中式宴会菜单设计的特点　二、中式宴会菜品设计的要求　三、中式宴会菜单设计的方法　四、中式宴会菜单设计实例　五、中式宴会菜肴制作的关键　第二节 西式宴会菜单设计　一、西式宴会菜单设计的特点　二、西式宴会菜单设计的要求　三、西式正式宴会菜单设计的方法　四、鸡尾酒会菜单设计的方法　五、冷餐酒会（自助餐会）菜单设计的方法　第三节 中西合璧宴会菜单设计　一、中西合璧宴会的特点　二、中西合璧宴会菜单设计的要求　三、中西合璧宴会菜单设计的方法　第二章 特殊宴会菜单设计　第一节 烧烤宴会菜单设计　一、烧烤宴会菜单设计的特点　二、烧烤宴会菜单设计的要求　三、烧烤宴会菜单设计的方法　四、烧烤菜肴制作中的注意事项　第二节 火锅宴会菜单设计　一、火锅的种类　二、火锅宴会的特点　三、火锅宴会菜单设计的要求　四、火锅宴会菜单设计的方法　五、火锅宴会菜单设计中的注意事项　第三节 特色宴会菜单设计　一、特色宴会的分类　二、特色宴会的特点　三、特色宴会设计的要求　四、特色宴会菜单设计的方法　第四节 大型宴会菜单设计　一、大型宴会的特点　二、大型宴会菜单设计的要求　三、大型宴会菜单设计的方法　四、制作大型宴会菜肴的注意事项　第三章 美食节策划与菜单设计　第一节 美食节的特点与种类　一、美食节的特点　二、美食节的种类　第二节 美食节策划的方法与步骤　一、美食节策划的方法　二、举办美食节的步骤　第三节 美食节菜单设计的要求与原则　一、美食节菜单设计的要求　二、美食节菜单设计的原则　三、美食节菜单设计　第四节 美食节运作中的管理　一、美食节宣传与促销管理　二、美食节气氛与环境布置管理　三、美食节菜品制作管理　四、美食节资料与档案管理　第四章 宴会台型的设计　第一节 中式宴会台型设计　一、中式宴会台型的种类　二、中式宴会台型设计的方法　三、中式宴会台型设计的关键　第二节 西式宴会台型设计　一、西式宴会台型设计的种类　二、西式宴会台型设计的技法　三、西式宴会台型设计的关键　第三节 大型宴会台型设计　一、大型宴会台型的种类　二、大型宴会台型设计的技法　三、大型宴会台型设计的注意事项　第五章 宴会台面设计　第一节 宴会台面种类与设计要求　一、宴会台面的种类　二、宴会台面设计的基本要求　第二节 宴会摆台与装饰　一、中餐宴会的摆台与装饰　二、西餐宴会的摆台与装饰　三、冷餐酒会的设计与装饰　第六章 宴会服务　第一节 宴会服务类型与特点　一、宴会服务的类型　二、宴会服务的特点　第二节 宴会服务程序与标准　一、中餐宴会服务的程序与标准　二、西餐宴会服务的程序与标准　第三节 宴会酒水设计与服务要求　一、酒水在宴会中的作用　二、常用酒水品种的特点　三、宴会酒水的设计　四、宴会酒水的服务要求知识篇　第七章 概述　第一节 宴会的起源与演变　一、宴会的起源　二、宴会的演变　第二节 宴会的改革与创新　一、宴会的改革　二、宴会的创新　三、宴会的发展趋势　第三节 宴会的特点与作用　一、宴会的特点　二、宴会的作用　三、宴会的要求　第四节 宴会的分类与内容　一、宴会的分类　二、宴会的命名　三、宴会的内容　第八章 宴会菜单设计的原则与要求　第一节 宴会菜单设计的原则　一、以宾客需求为核心　二、以客观条件为依据　三、以价格高低为标准　四、以经营特色为重点　五、以科学组合为目标　第二节 宴会菜单设计的要求　一、选用原料要有广泛性　二、选择菜肴要突出季节性　三、菜肴构成要突出地方性　四、烹调方法要有多变性　五、菜肴口味要有差异性　六、菜肴色彩要有丰富性　七、菜肴形态要有多样性　八、菜肴质感要有多种性　九、菜肴营养要有平衡性　十、菜肴数量要有合理性　第三节 宴会菜单设计的程序　一、明确菜单类别　二、了解菜单规格　三、选定菜肴名称　四、规定菜肴原料　五、核算菜肴成本　六、确定菜肴品种管理篇　第九章 宴会部的组织机构与工作职责　第一节 宴会部组织机构的设置　一、宴会部组织机构设置原则　二、宴会部组织机构设置　三、宴会部人员的配备　第二节 宴会部员工的素质要求　一、宴会部员工仪容仪表的要求　二、宴会部员工基本素质要求　第三节 宴会部员工的工作职责　一、宴会部管理层人员工作职责　二、宴会部作业层人员工作职责　第十章 宴会的质量与成本控制　第一节 宴会的质量控制　一、宴会质量控制程序　二、宴会菜品质量控制方法　三、宴会服务质量控制措施　第二节 宴会的成本控制　一、宴会的成本控制范围　二、宴会菜品的定价与成本控制　三、宴会酒水的定价与成本控制　四、宴会其他费用的成本控制　第十一章 宴会

部的促销与内部管理　第一节 宴会的促销　一、宴会促销的形式　二、宴会促销的方法　第二节 宴会厅设备设施与环境管理　一、宴会厅设备设施要求及管理　二、宴会厅的环境要求及管理　第三节 宴会厅收银管理　一、宴会厅收银程序及要求　二、账款管理及报表　第四节 宴会娱乐项目设计及管理　一、宴会娱乐项目的设计　二、宴会娱乐项目的管理　三、宴会娱乐项目的开发　第五节 宴会部运作中特殊情况处理　一、客人的投诉处理　二、宴会服务中较为典型的问题处理参考文献

章节摘录

插图：技能篇第一章 常见宴会菜单设计第二节 西式宴会菜单设计西式宴会菜单设计与中式宴会菜单设计有较大的区别，尤其在宴会采用的形式、菜品的构成、烹调方法、装盘的方法及上菜的方法与中式宴会相比有较大的差别。
为此我们在设计西餐宴会菜单时要根据举办宴会的目的、参宴对象、人数多少及宴会的形式等因素，认真设计，精心安排，这样才能达到预定的设计效果。
一、西式宴会菜单设计的特点（一）形式多样，各有特色西式宴会在形式上有多种，如正式宴会、鸡尾酒会、冷餐酒会、自助餐会等，其规格、要求及特色各不一样，正式宴会菜肴道数不多，上菜时都是各客，规格比较高雅、正规；鸡尾酒会以饮料为主，以菜为辅，食品多样，形状较小，便于食用；冷餐酒会以冷菜为主，热菜为辅，菜品丰富多彩，取食自由；自助餐会花色品种多，讲究装饰，显得富丽堂皇、五彩缤纷，客人可自由选择喜爱的菜肴。
（二）控制好每个菜肴所用原料的质量菜肴原料质量的控制，主要抓住两个方面：一是原料本身的质量及品质，不可使用腐烂变质、保鲜期已过的、有毒有害的原料；二是要根据宴会的规格高低，选用不同品质的原料，往往是同一种原料’因为原料的品种、产地、上市季节、加工方法等的不同，菜品质量、价格也有很大的差别，如同样一份“黄焖鱼翅”由于鱼翅所产地、加工方法、部位的不同，其品质与价格悬殊很大。
所以，我们在设计宴会菜单时，必须根据宴会规格标准选用原料，是进口原料还是本地原料，是时令原料还是普通原料，是高价原料还是低价原料，都要明确原料的品种、质量、价格，保证菜肴的质量与规格标准相符。
（一）控制好每个菜肴主、辅料搭配的比例宴会每二个菜肴几乎都是有主料与辅料组成，另加一些点缀，目的是相互衬托，增加菜肴的色彩和滋味’减少菜肴的成本，都起到了很好的作用，我们应根据宴会不同的规格及档次’正确把握菜肴主料与辅料的比例，如同样一份“腰果炒鲜贝”，主料是鲜贝，辅料是腰果，一般主、辅料的比例为4：1，也可4：3，但给客人的感觉，前者主料多，显得价格、档次较高，后者感觉配料多，格档次不如前者。
所以我们要认真控制好主、辅料的搭配比例，用于不同类别及规格的菜品中，不但可以调节菜肴的档次，而且还可以调节菜肴的成本。
特别提示：在制定宴会菜单前，首先对各种原料的市场价格、各种原料的出净率或涨发率了如指掌，然后根据宴会的售价及档次，确定每广个菜品所用的主料、配料、调料的比例、质量及数量。
五、核算菜肴成本宴会菜单设计中最重要的环节，就是要做好菜肴的成本核算，成本核算正确与否直接关系到宾客的利益及餐饮企业的经济效益，所以，我们必须重视宴会菜肴的成本核算，具体要掌握如下几点：（一）宴会菜肴价格构成的依据宴会菜肴的价格高低，主要依据制作宴会菜肴所用的原料成本、经营费用、营业税金、经营利润四方面所组成。
（1）原料成本：主要指制作宴会菜肴所用的主料、配料、调料三方面组成。
（2）经营费用：主要指经营宴会时所需要的职工工资、水电费、燃料费、维修费、洗涤费、广告费、办公费、低值易耗品费、折旧费、银行贷款利息及其他费用等组成。
（3）营业税金：主要指经营宴会时需要交税务部门的营业税、所得税、城市建设税、教育税、房产税及印花税等组成。
（4）经营利润：主要指由产品营业总额减去原料成本费用、经营费用和各种税金，所剩余金额称经营利润。
利润的高低是衡量企业管理水平及经营效益的主要指标，也是形成产品定价的主要依据。

编辑推荐

《宴会设计与运作管理》由东南大学出版社出版。

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