

<<餐饮管理>>

图书基本信息

书名：<<餐饮管理>>

13位ISBN编号：9787564501198

10位ISBN编号：7564501197

出版时间：2009-8

出版时间：郑州大学出版社

作者：史灵歌

页数：276

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>

<<餐饮管理>>

内容概要

随着我国居民收入水平的不断提高、社会交往活动的增加以及消费观念的逐渐改变，我国餐饮业得到了快速发展。

餐饮企业为了应对日益激烈的市场竞争，也在不断提高自己的经营管理水平。

这本《餐饮管理》正是适应餐饮业发展趋势而编写的、既有理论性又有实践操作性的餐饮经营管理教材。

本书可作为高职高专院校旅游管理专业的教学用书，亦可作为饭店、餐饮企业的员工培训教材或相关企业管理人员的学习参考书。

本书根据餐饮经营管理的客观规律，以餐饮企业日常经营活动为中心，系统讲述了餐饮管理的组织机构和人员配置、经营计划、菜单设计、原料管理、生产管理、服务管理、酒水与酒吧管理、宴会组织与管理、安全卫生管理、销售管理和成本费用控制等环节的科学管理理论和方法。

本书在编写过程中，注重理论阐述与实践案例相结合，对餐饮管理每一个环节的基本理论、基本方法进行详述，并且描述了其具体操作内容，力争使理论能够指导餐饮管理实践。

与以往教材相比，本书采用贴近教学的全新编排。

每章的正文前均有教学目标、课前导读，帮助读者快速了解本章的主要内容及明确学习的要点、难点。

每章正文后附有本章小结、案例分析、实训题、复习参考题等内容，有助于读者及时巩固所学内容，将所学理论活学活用于餐饮管理实践。

书籍目录

1 绪论 1.1 餐饮概述 1.1.1 餐饮产品的特点 1.1.2 餐饮业的构成 1.1.3 餐饮经营特点 1.2 我国餐饮业概况 1.2.1 我国餐饮业的产生 1.2.2 我国餐饮业的发展现状 1.3 餐饮管理的目标和任务 1.3.1 餐饮管理的目标 1.3.2 餐饮管理的任务 1.4 饭店餐饮部的地位、作用及与其他部门的关系 1.4.1 餐饮部在饭店中的地位和作用 1.4.2 饭店餐饮部与其他部门的关系 2 餐饮组织机构设计和人员配置 2.1 餐饮组织的基本机构 2.1.1 餐饮组织的基本原则 2.1.2 餐饮组织的基本形态 2.2 餐饮工作人员的岗位职责 2.2.1 餐饮部的岗位设置 2.2.2 餐饮部主要岗位的工作职责 2.3 餐饮服务人员的素质要求 2.3.1 餐饮服务人员的基本素质 2.3.2 餐饮服务人员的仪容仪表 2.3.3 餐饮服务人员的言谈举止 2.4 餐饮人力资源管理 2.4.1 人员招聘 2.4.2 员工培训 2.4.3 员工激励 2.4.4 员工考核 2.5 员工配置 2.5.1 影响员工配置的因素 2.5.2 员工配置的程序 2.5.3 员工班次的安排 3 餐饮经营管理 3.1 餐饮经营概述 3.1.1 餐饮经营的内容和任务 3.1.2 餐饮经营的组合 3.1.3 餐饮经营的方式与类型 3.2 餐饮经营策划 3.2.1 餐饮经营的范围 3.2.2 餐饮目标市场的确立 3.2.3 餐饮经营理念 3.2.4 餐饮品牌管理 4 菜单设计 4.1 菜单及其作用 4.1.1 菜单的定义 4.1.2 菜单的重要性 4.2 菜单的种类 4.2.1 根据餐饮形式和内容分类 4.2.2 根据市场特点分类 4.2.3 根据菜单价格形式分类 4.3 菜单内容的编排与设计 4.3.1 菜单的内容构成 4.3.2 菜单设计的依据 4.3.3 菜单的设计与制作 4.3.4 目前我国菜单制作中存在的问题 5 餐饮原料管理 5.1 采购管理 6 餐饮生产管理 7 餐饮服务管理 8 酒吧与酒水管理 9 宴会组织和管理 10 餐饮卫生安全管理 11 餐饮促销 12 餐饮成本管理 参考文献

章节摘录

1 绪论 1.2 我国餐饮业概况 餐饮是人类生存与发展的基础，人类生活中最基本、最重要的活动是餐饮。

随着社会生产的发展及人们价值观的改变，餐饮业也在不断地发展变化，中国餐饮业和外国餐饮业有着不同的发展道路，尤其是中国的餐饮业在现代物质文明日益进步的今天，呈现出了一些鲜明的特色，人们对餐饮及其服务的要求越来越高。

1.2.1 我国餐饮业的产生 1.2.1.1 火的使用 考古工作者经过考古发掘，揭示了大约在170万年前，中国原始人发现用火烤熟的肉类和坚果美味可口，而且容易咀嚼，开始有意识地利用火来加工、烧烤食物。

公元前6000年到公元前2000年左右的新石器时代，出现了陶器，使人们有了炊具、餐具和盛器。大约在六七千年之前，生活在今日浙江省余姚市河姆渡地区的人，已经大面积种植水稻并饲养牲畜，并有了人工酿酒。

食物的生产改善了人们的物质生活，并为餐饮业的形成奠定了物质基础。

1.2.1.2 筵席的出现 唐朝以前的古人都是席地而坐，“筵”和“席”都是铺在地上的坐具。

《周礼·春官·序官》的注疏说：“铺陈曰筵，藉之曰席。”即铺在地上的叫做“筵”，铺在“筵”上供人坐的叫做“席”。

所以“筵席”两字是坐具的的总称，酒水菜肴置于筵席之上。

《礼记·乐记》中记载：“铺筵席，陈尊俎，列笾豆。”

其中的“尊”、“俎”、“笾”、“豆”都是古代用于祭祀和宴会的礼器，分别用来盛放酒、牛羊或果脯、腌菜、酱菜。

这样，筵席又含有进行隆重、正规的宴饮的意思。

后演变为“宴席”，专指酒席。

.....

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>