

<<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：9787810886567

10位ISBN编号：7810886568

出版时间：2007-2

出版时间：四川西南财经大学

作者：马建伟，袁爱华 主编，张丽，雷琳，张涛 副主编

页数：322

字数：390000

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

餐饮服务与管理是高职高专旅游管理类专业的一门基础课。

为了适应我国高等职业技术教育蓬勃发展,编者编写了本书作为高等专科院校旅游管理专业的系列教材之一。

本书针对高职高专教学的特点和今后学生就业需要,以管理理论为指导,根据饭店餐饮管理与服务的客观规律,以餐饮实际业务经营活动为基础,以实用的管理方法与操作为主要内容,坚持理论与实际相结合,突出学生应掌握的高级技能,较为全面、系统地介绍了饭店餐饮服务与管理的各种要素内在联系及其运行的程序,力求做到结构层次系统连贯、基础理论简明扼要、业务内容切实可行、操作方式具体先进。

<<餐饮服务与管理>>

书籍目录

第一章 餐饮概述 第一节 中、外餐饮业的发展概况 第二节 餐饮部在现代饭店中的地位和承担的任务
第三节 餐饮组织结构及各部门的职责 第四节 餐饮经营的特点 第五节 餐饮管理人员和服务人员的素质要求 第六节 餐饮服务接待的礼仪规范 本章小结第二章 餐饮服务基本技能 第一节 托盘
第二节 斟酒 第三节 餐巾折花 第四节 摆台 第五节 上菜和分菜第三章 餐饮服务程序及方法 第一节 餐饮服务程序的基本环节 第二节 中餐便餐服务程序 第三节 中餐宴会服务程序 第四节 西餐便餐服务程序 第五节 西餐宴会服务程序 本章小结第四章 餐台设计与布置 第一节 概述 第二节 餐台造型设计与布置 第三节 中餐餐台设计与布置 第四节 西餐台面设计与布置 本章小结第五章 餐要现场切割与烹制 第一节 概述 第二节 切割技巧 第三节 现场烹制表演 第四节 燃焰表演 本章小结第六章 食品营养与卫生及中西菜简介 第一节 营养素及特殊宾客的膳食特点 第二节 食品卫生的要求及其管理 第三节 中菜 第四节 西菜 本章小结第七章 酒水服务与管理 第一节 中外名酒知识 第二节 酒水服务 第三节 酒水管理 本章小结第八章 餐饮原料的采购和库存管理 第一节 食品原料的采购管理 第二节 食品原料的库存管理 本章小结第九章 餐饮生产管理 第一节 餐饮生产管理概述 第二节 餐饮生产组织机构及人员配置 第三节 餐饮生产场所的安排与布局 ...
...第十章 餐饮销售管理第十一章 餐饮服务管理参考文献

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>