第一图书网, tushu007.com

<<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：9787811229981

10位ISBN编号：7811229986

出版时间：2010-6

出版时间：东北财经大学出版社有限责任公司

作者：李勇平

页数：246

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

如今，中国的旅游管理教育已经走过了二十多年的历程。
二十多年，对于人生而言，可说已经走近成熟了。
然而，对于一个学科的发展来说，这么短的时间恐怕只能够孕育学科的胚芽。
万幸的是，这二十多年不同于历史进程中的一般二十多年。
由于我们坚持了改革开放的政策，我们的视野由此而得到扩展，我们的信心由此而得到强化，我们的步伐也由此而得以加快。
所以，虽然只有二十多年，但在中国的教育园地和学科家族中，旅游管理经过有效的分化与发展，已经形成了学科体系的基本雏形。
如今，旅游管理专业把中等职业教育作为起点，并设有高职高专、普通本科和研究生教育（包括硕士和博士研究生教育）。
这样完整的教育层次系统，展示了旅游管理教育发展的历程和成果，同时也提出了学科建设中的一些迫切需要解决和面对的问题，其中最重要的一点，就是如何在不同的教育层次和不同的教育类型上对教育目标和教学模式进行准确定位。
当旅游管理高等教育领域中开始出现职业教育这种新的教育类型时，这一点就尤其显得突出了。
我国改革开放后得以重建的高等教育体系向来注重的是学科教育，一直没有给高等职业教育以足够的重视。
困扰教育家们的问题似乎不是学科教育和职业教育的关系问题，而是在学科教育体系中如何区别普通专科教育与本科、研究生教育的层次和定位问题。
二十多年的教育实践证明，人们在这三个层次上所做出的定位努力没有得到应有的效果。
相反，在几乎所有的专业领域，都或多或少地存在着一种倾向，即专科教育仅仅是本科教育的简单压缩，而研究生教育仅仅是本科教育的有限延伸。
这种状况导致了人才培养的低效率，也由于人才规格的错位而造成了人才使用上的浪费，甚至引起社会用人单位与教育机构之间在这个问题上的矛盾。

内容概要

《餐饮服务与管理》是为我国高职高专教育编写的“旅游与饭店管理专业”系列教材之一。
本次修订的第一个指导思想是要对全书进行“瘦身”。
本着基本够用的原则，此次对第三版教材中那些可有可无的内容、已显过时的内容、实用性不是太强的部分以及西餐部分的内容进行了删除，即便这样实际删除的量仍然不是太多，恐挂一而漏万；第二个指导思想是随着时间的推移，对教材补充了一些行业新近发展情况的统计数据；第三个指导思想则是在书的最后将“主要参考书目”的名称变更为“主要参考书目与相关网站”，增加了参考书籍与相关行业协会的专业网址，便于学习者扩大眼界。

<<餐饮服务与管理>>

书籍目录

第一编 餐饮概述 第1章 餐饮业概述 学习目标 1.1 餐饮业发展概况 1.2 餐饮企业的表现形式及基本特点 本章小结 主要概念和观念 基本训练 观念应用 第2章 餐饮企业的地位、任务和经营特点 学习目标 2.1 餐饮企业的地位 2.2 餐饮企业的任务 2.3 餐饮企业的经营特点 本章小结 主要概念和观念 基本训练 观念应用 第3章 餐饮企业的组织结构及主要岗位的职责 学习目标 3.1 社会餐饮企业的组织结构及主要岗位的职责 3.2 酒店餐饮部的组织结构、主要岗位的职责及与其他部门的关系 本章小结 主要概念和观念 基本训练 观念应用第二编 餐饮服务 第4章 餐饮服务基本功 学习目标 4.1 托盘 4.2 餐巾折花 4.3 摆台 4.4 斟酒 本章小结 主要概念和观念 基本训练 观念应用 第5章 用餐服务方式 学习目标 5.1 西餐常用服务方式 5.2 中餐常用服务方式 5.3 自助餐服务方式 本章小结 主要概念和观念 基本训练 观念应用 第6章 餐饮服务的主要环节 学习目标 6.1 餐前准备环节 6.2 开餐服务环节 6.3 就餐服务环节 6.4 餐后服务环节 本章小结 主要概念和观念 基本训练 观念应用第三编 餐饮管理 第7章 菜单的筹划、设计与制作实施 学习目标 7.1 固定菜单的筹划、设计、制作 7.2 变动菜单的筹划与实施 本章小结 主要概念和观念 基本训练 观念应用 第8章 餐饮原料的采购与库存管理 学习目标 8.1 餐饮原料的采购管理 8.2 餐饮原料的库存管理 本章小结 主要概念和观念 基本训练 观念应用 第9章 餐饮产品的生产管理 学习目标 9.1 餐饮生产管理概述 9.2 餐饮生产组织机构及人员配置 9.3 餐饮生产场所的安排与布局 9.4 餐饮生产质量控制 9.5 饮品生产管理 9.6 管事部的运行与管理 本章小结 主要概念和观念 基本训练 观念应用 第10章 餐饮销售管理 学习目标 10.1 餐饮产品销售计划 10.2 餐饮产品价格制定 10.3 餐饮营业场所的销售决策 10.4 餐饮销售控制 本章小结 主要概念和观念 基本训练 观念应用 第11章 餐饮服务管理 学习目标 11.1 餐饮服务环境的布置与安排 11.2 餐饮服务质量控制 11.3 餐饮服务中零点餐厅的收银控制 本章小结 主要概念和观念 基本训练 观念应用综合案例综合实训主要参考书目与网站

章节摘录

插图：为了方便起见，餐厅经理常常会给餐桌编号，将一组编号的餐桌固定为一个区域，然后按区域分配给各服务员，服务员便将餐桌号码记在点菜单和客人账单上，以方便上菜和结账。
服务区域的分配方法因餐厅而异，通常是两个服务员为一组，一人负责前台，一人当助手，这样始终保持前台服务区域内至少有一个人值台，不会出现“真空”现象。
服务员与客人的比例根据服务的要求和餐厅水准的不同也很难有一个固定的标准。
一个经验丰富的服务员能够照料、接待更多的客人，服务质量也高；新来的服务员和见习服务员一般应先当助手或到接待量较轻的区域，以便通过为少量的客人服务来积累经验。
任务分配一般是在服务员签到后自行从告示栏上了解，餐厅经理有时也会作特别的交代。
服务员接到任务后，要了解本区域的台子是否有客人已经预订、客人是否有特别要求，并相应放留座卡；了解本区域内是否有重要宾客，并严格按餐厅经理的吩咐做准备。
做后台服务工作的服务员通常相对固定，如餐具洗涤间的服务员应按规定的程序在规定的时间内完成准备工作。
服务员的助手应协助服务员做好准备工作。

编辑推荐

《餐饮服务与管理(第4版)》：“ 换代型 ”系列 · 高职高专教育旅游与饭店管理专业教材新系

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