

《酒店餐饮管理》

图书基本信息

书名：《酒店餐饮管理》

13位ISBN编号：9787302329572

10位ISBN编号：7302329575

出版时间：2013-8

出版社：清华大学出版社

作者：马开良 叶伯平 葛焱 编著

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《酒店餐饮管理》

内容概要

本书由基础管理切入，按照酒店餐饮菜单筹划、原料组织、生产制作、服务销售的业务运作顺序系统阐述了餐饮管理各大节点的知识与管理实务，并有机穿插业务关联度高的餐务管理、餐饮促销与安全生产管理等方面的知识。全书完整架构了餐饮生产、服务、经营与管理各方面的内容，知识体系完整，内容实用，对接行业前沿，具有较高的实践性和指导性。

本书可作为全日制学校酒店与旅游专业的教学用书，也可供集团酒店、餐饮企业选做培训教材。

书籍目录

目 录

第一章 餐饮管理导论

1

第一节 餐饮业态与餐饮特点

2

第二节 餐饮管理理论概述

7

本章小结

20

课后练习

20

案例讨论

22

实训项目

23

第二章 餐饮市场调研与计划管理

24

第一节 餐饮消费者与需求分析

25

第二节 餐饮市场调研

29

第三节 餐饮经营计划管理

37

本章小结

45

课后练习

46

案例讨论

48

实训项目

49

第三章 酒店餐饮组织建设

50

第一节 从业人员与组织机构

50

第二节 餐饮岗位职责

59

本章小结

74

课后练习

74

案例讨论

76

实训项目

77

第四章 菜单管理

78

第一节 菜单的作用与种类	79
第二节 菜单设计	83
第三节 菜单定价	94
第四节 菜单制作	104
本章小结	111
课后练习	113
案例讨论	114
实训项目	115
第五章 餐饮原料管理	116
第一节 原料采购管理	117
第二节 原料验收管理	127
第三节 原料贮存与发放管理	131
本章小结	139
课后练习	140
案例讨论	142
实训项目	142
第六章 餐饮前台运营管理	143
第一节 宴会管理	144
第二节 零点管理	155
第三节 酒吧管理	162
第四节 客房用餐管理	173
第五节 服务质量管理	176
本章小结	185
课后练习	186
案例讨论	

187
实训项目
188
第七章 餐饮后厨出品管理
189
第一节 厨房设计布局
190
第二节 厨房设备管理
206
第三节 厨房运作管理
214
第四节 产品质量管理
223
本章小结
229
课后练习
231
案例讨论
233
实训项目
233
第八章 餐务管理
234
第一节 餐务管理组织与职能
235
第二节 餐务工作管理
239
第三节 餐务物资管理
246
本章小结
250
课后练习
251
案例讨论
253
实训项目
254
第九章 餐饮促销管理
255
第一节 餐饮促销概述
256
第二节 客史档案管理
258
第三节 餐饮促销方式
261
第四节 美食节促销
271
本章小结
282

课后练习	284
案例讨论	286
实训项目	287
第十章 餐饮成本控制	288
第一节 餐饮成本的构成与特点	289
第二节 餐饮成本核计	292
第三节 餐饮成本控制与分析	301
本章小结	309
课后练习	310
案例讨论	312
实训项目	312
第十一章 餐饮卫生安全管理	313
第一节 卫生安全管理法规与原则	314
第二节 食品添加剂与HACCP管理	318
第三节 食物中毒与预防	324
第四节 餐饮卫生管理	327
第五节 餐饮安全管理	329
本章小结	333
课后练习	334
案例讨论	336
实训项目	336
参考文献	337

《酒店餐饮管理》

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：www.tushu000.com