

# 《酒吧服务与管理》

## 图书基本信息

书名：《酒吧服务与管理》

13位ISBN编号：9787300155944

10位ISBN编号：7300155944

出版时间：2012-11

出版社：中国人民大学出版社

页数：235

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](http://www.tushu000.com)

# 《酒吧服务与管理》

## 内容概要

《酒吧服务与管理》在编著过程中所体现的特点是：

第一，从职业岗位入手，根据酒店对经营管理和人才的要求及国家职业标准，科学编写教材内容，使教材紧紧贴近酒店酒吧管理岗位实际工作要求。

第二，针对高职高专旅游管理或饭店管理专业学生培养目标和实际需要，强调理论联系实际。在理论上以必需、够用为度，在实践上着重培养学生的服务与管理能力和创新能力。

第三，注重编入酒店管理的新理念及方法，突出教材的先进性和实用性，使教材与行业发展同步。在编著过程中吸收了国内外酒吧管理的大量先进经验，反映了企业酒吧实践和研究的新成果，内容具有相当的前瞻性。

何丽萍和卢正茂主编的《酒吧服务与管理》既可作为高职高专旅游管理或饭店管理专业学生的教材，也可作为酒店酒吧从业和管理人员的培训教材或自学用书。

## 书籍目录

### 模块一 酒吧产品认知

- 项目一 酒吧概述
- 项目二 酒水设备及酒具

### 模块二 调酒师职业认知

- 项目一 调酒师的专业素质
- 项目二 调酒师的仪容仪态
- 项目三 调酒师的等级要求

### 模块三 酒水认知

- 项目一 酒水的概念及分类
- 项目二 非酒精饮料认知
- 项目三 酒精饮料认知
- 项目四 鸡尾酒认知

### 模块四 酒吧服务程序及标准

- 项目一 酒精饮料服务程序及标准
- 项目二 非酒精饮料服务程序及标准
- 项目三 雪茄服务程序及标准

### 模块五 鸡尾酒调制程序及标准

- 项目一 调制鸡尾酒服务程序及标准
- 项目二 四种常用的鸡尾酒调制方法

### 模块六 酒吧服务工作程序

- 项目一 酒吧营业前的工作程序
- 项目二 酒吧营业中的工作程序
- 项目三 酒吧营业结束工作程序

### 模块七 鸡尾酒酒会服务

- 项目一 鸡尾酒酒会概述
- 项目二 鸡尾酒酒会服务程序及方案策划

### 模块八 酒单筹划与设计

- 项目一 酒单的种类和设计
- 项目二 酒单酒水的定价

### 模块九 酒吧员工管理

- 项目一 酒吧组织结构与岗位职责
- 项目二 酒吧员工培训
- 项目三 酒吧员工考核与激励

### 模块十 酒吧日常管理

- 项目一 酒吧计划管理
- 项目二 酒吧与其他部门的协调
- 项目三 酒吧质量管理

### 模块十一 酒吧原料管理

- 项目一 酒吧采购管理
- 项目二 酒水验收管理
- 项目三 酒水库存管理
- 项目四 酒水发放管理

### 模块十二 酒吧成本管理

- 项目一 酒吧成本认知
- 项目二 酒吧成本计算
- 项目三 酒吧成本控制

### 模块十三 酒水销售管理

项目一 酒水账单管理

项目二 酒水销售程序

项目三 酒水销售指标

项目四 酒水销售控制

模块十四 酒吧安全与卫生管理

项目一 酒吧安全管理

项目二 酒吧卫生管理

附 录

附录一：酒吧常用鸡尾酒的调制

附录二：酒吧常用咖啡的调制

附录三：酒吧常用茶饮的调制

附录四：酒吧常用服务英语及专业词汇

参考文献

后记

## 章节摘录

四、果蔬饮料知识介绍 果汁饮料是用新鲜或冷藏水果为原料加工制成的软饮料。果汁饮料是所有软饮料中最有营养价值，也是最受欢迎的饮料之一。 蔬菜汁饮料是用新鲜或冷藏蔬菜（包括可食的根、茎、叶、花、果实，食用菌，食用藻类及蕨类）等为原料加工制成的制品。蔬菜汁饮料有纯天然蔬菜汁和含10%~30%天然蔬菜汁的蔬菜汁饮料以及综合果菜汁饮料等。 （一）果蔬饮料的分类 果蔬饮料种类繁多，一般酒吧中常用的果蔬饮料有三种，即天然果汁、果汁饮料、果蔬菜汁饮料。

1.天然果汁 天然果汁指采用各种方法，将水果加工制成未经发酵的汁液，或者在浓缩果汁中加入果汁浓缩时失去的天然水分等量的水所形成的软饮料。果汁具有原水果果肉的色泽、风味，果汁含量为100%。天然果汁用新鲜水果压榨而成，不稀释，无任何添加物，如葡萄汁、橙汁、西瓜汁等。

2.果汁饮料 果汁饮料指在果汁（或浓缩果汁）中加入水、糖液、酸味剂等调制而成的清汁或浑汁制品。果汁饮料中果汁含量为10%~30%，常见的有橙汁饮料、草莓汁饮料、胡萝卜汁饮料、苹果汁饮料等。

3.果蔬菜汁饮料 果蔬菜汁饮料指加了水果汁和香料的各种蔬菜汁，如番茄汁等。国内果蔬菜汁饮料品牌有汇源、康师傅、统一等。 .....

# 《酒吧服务与管理》

## 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](http://www.tushu000.com)