

# 《饭店行政总厨实务手册》

## 图书基本信息

书名：《饭店行政总厨实务手册》

13位ISBN编号：9787563715329

10位ISBN编号：7563715320

出版时间：2007-10

出版社：旅游教育出版社

作者：潘宝明

页数：204

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)

# 《饭店行政总厨实务手册》

## 内容概要

饭店行政总厨实务手册，ISBN：9787563715329，作者：潘宝明,杨玉臻,陈香

## 书籍目录

### 模块一 厨房设计和布局

- 怎样设计主厨房？
- 厨房设计时，如何符合卫生部门清洁生产的要求？
- 如何做到冷菜间的合理布局？
- 明档餐饮的利弊在何处？
- 洗碗间设计如何才能合理？
- 厨房设计时如何预防噪声影响餐厅客人？
- 厨房生产运转过程中，如何有效地使用冷藏设备？
- 如何做好传菜部的管理工作？

### 模块二 人员管理

- 如何增强厨房团队凝聚力？
- 如何建立“用人追究责任”制度？
- 如何调动后进员工的积极性？
- 怎样杜绝厨房的“跑冒滴漏”现象？
- 如何做到“奖不重亲，罚不避贵”？
- 今如何开展技能竞赛活动？
- 如何正确处理厨房包厨对于人员管理的影响？
- 厨房管理中怎样做到责权对等？
- 如何协调不同岗位员工之间的关系？
- 如何实施制度化化管理？

### 模块三 成本控制

- 加工过程中发现原料不合格怎么办？
- 怎样在竞争投价中选择供应商？
- 如何控制贵重原料的采购权？
- 如何对厨房所领原料进行检查？
- 怎样进行原料的综合利用？
- 如何合理控制菜肴的综合毛利率？
- 如何控制饭店餐具的破损？
- 如何控制厨房生产费用？

### 模块四 质量控制

- 如何建立菜肴质量跟踪评估体系？
- 怎样制作标准食谱卡？
- 怎样建立菜肴销售龙虎榜档案？
- 如何理解“零库存”？
- 怎样实施菜肴口味标准化管理？
- 对原料加工规格如何严格把关？
- 如何发挥菜肴研发中心在厨房生产管理中的作用？
- 如何开发酒店看家菜？
- 如何对员工进行厨艺培训？
- 在生产管理过程中如何做好重点控制？
- 就餐客人反映菜肴口味不好找厨师长怎么办？
- 怎样建立客史档案？
- 如何提高厨房生产的效率？
- 如何进行厨房生产的营养控制？

### 模块五 经营管理

- 怎样筹划美食节活动？
- 如何合理安排会议餐？

- 如何合理安排VIP会议菜？
- 怎样协调厨房与餐饮部和宴会部的关系？
- 怎样协调厨房与营销部之间的关系？
- 怎样协调厨房与采购部之间的关系？
- 怎样协调厨房与工程部之间的关系？
- 厨房生产运转过程中如何预防事故发生？
- 怎样策划餐饮营销方案？
- 如何建立合理的厨房工资分配方案？

# 《饭店行政总厨实务手册》

## 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)