

<<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：9787300153278

10位ISBN编号：7300153275

出版时间：2007-1

出版时间：中国人民大学出版社

作者：李国茹，杨春梅 主编

页数：206

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

李国茹、杨春梅主编的《餐饮服务与管理(第二版)》从基层服务人员和督导人员的培训管理出发,面向高职高专酒店管理专业学生。

在内容上,注重教材的实际操作性,同时引入一些新的理论和方法,目的是开拓学生的视野;在形式上,力求通俗易懂,并设计了相关链接、参考案例等,以帮助学生理解与掌握所学知识。

《餐饮服务与管理(第二版)》不仅可作为高职高专酒店管理专业教材,也可作为酒店管理人员的培训用书。

<<餐饮服务与管理>>

书籍目录

- 第一章 餐饮概述
 - 第一节 餐饮业的发展及特点
 - 第二节 餐饮部的地位
 - 第三节 餐饮部组织机构设计
- 第二章 餐饮服务基本技能
 - 第一节 托盘的使用
 - 第二节 斟酒服务
 - 第三节 餐巾折花
 - 第四节 摆台
 - 第五节 上菜与分菜
 - 第六节 撤换餐具
- 第三章 餐饮服务程序
 - 第一节 餐饮服务基本流程
 - 第二节 中餐服务基本程序和方法
 - 第三节 西餐服务基本程序和方法
- 第四章 餐饮成本管理
 - 第一节 采购管理
 - 第二节 验收管理
 - 第三节 库存管理
 - 第四节 餐饮成本控制
- 第五章 餐饮销售管理
 - 第一节 餐饮销售概述
 - 第二节 餐饮产品及其策略
 - 第三节 餐饮促销
 - 第四节 餐饮公共关系销售
- 第六章 餐饮质量管理
 - 第一节 餐饮质量管理概述
 - 第二节 餐饮质量管理理念
 - 第三节 餐饮质量管理的方法和工具
- 第七章 中外菜点知识
 - 第一节 中国菜肴知识简介
 - 第二节 西方菜肴知识简介
 - 第三节 中西式面点知识
 - 第四节 菜单的设计
- 第八章 我国主要客源国的饮食习惯
 - 第一节 亚洲主要客源国的饮食习俗
 - 第二节 欧洲主要客源国的饮食习俗
 - 第三节 美洲主要客源国的饮食习俗
 - 第四节 大洋洲主要客源国的饮食习俗
 - 第五节 非洲主要客源国的饮食习俗
- 附录 餐饮服务常用语中英文对照
- 参考书目

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>