

<<餐饮运行与管理>>

图书基本信息

书名：<<餐饮运行与管理>>

13位ISBN编号：9787301210499

10位ISBN编号：7301210493

出版时间：2012-8

出版时间：北京大学出版社

作者：单铭磊

页数：314

字数：483000

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>

<<餐饮运行与管理>>

内容概要

单铭磊编著的《餐饮运行与管理》以酒店餐饮部所需的基本知识和技能为立足点，以教学目标为核心，力求向学生系统地介绍餐饮部的运营过程。

基于此，帮助学生了解餐饮计划管理、生产管理、服务管理、销售管理、成本控制及菜单设计与宴会组织等服务过程和管理方法，使学生基本了解餐饮部的工作，掌握前台服务必备技能，了解一定的烹饪知识、食品及营养卫生知识，以适应饭店餐饮服务与管理工作的需要，从而，有利于学生在餐饮行业的长足发展。

《餐饮运行与管理》共分3篇，第1篇介绍餐饮基础知识，第2篇介绍餐饮服务，第3篇介绍餐饮经营管理。

本书内容丰富，结构完整，注重理论和实际操作的有机结合，特别是对营养卫生知识、烹饪知识和厨房管理知识的介绍填补了同类书籍的空白。

《餐饮运行与管理》可作为普通高等院校旅游或酒店管理专业及相关专业本、专科生用书，也可供各类酒店、餐饮企业工作人员及希望了解餐饮知识和餐厅工作的读者参阅。

<<餐饮运行与管理>>

书籍目录

- 第1章 餐饮业概述
- 第2章 餐饮部的岗位设置及要求
- 第3章 烹饪基础知识
- 第4章 菜点知识
- 第5章 营养学基础知识
- 第6章 酒水知识
- 第7章 餐饮服务方式与服务程序
- 第8章 中餐宴会服务
- 第9章 西餐宴会服务
- 第10章 菜单设计与制作
- 第11章 酒吧及咖啡厅
- 第12章 餐饮服务质量
- 第13章 厨房运行管理
- 第14章 餐饮人力资源管理
- 第15章 餐饮营销管理

<<餐饮运行与管理>>

编辑推荐

《21世纪全国高等院校旅游管理类创新型应用人才培养规划教材：餐饮运行与管理》从实战出发，采用丰富案例引导学生学以致用；以应用为本，囊括餐饮行业各类岗位专业知识。

<<餐饮运行与管理>>

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:<http://www.tushu007.com>