

<<餐馆出品部管理>>

图书基本信息

书名：<<餐馆出品部管理>>

13位ISBN编号：9787306025487

10位ISBN编号：7306025481

出版时间：2005-5

出版时间：广东中山大学

作者：许少彭

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>

## <<餐馆出品部管理>>

### 内容概要

本套丛书是为餐旅业投资者、管理者和从业者编写的，具有指导性和实用性的专业图书。先进的餐旅业经营管理理念、丰富的餐旅业经营管理经验、精湛的餐旅业服务技能、巧妙的餐旅业赚钱技巧，都能在这套丛书中充分体现出来。

当你在餐旅业的投资、经营、管理等方面有疑问、有困难时，有所收获。

“书中自有黄金屋”。

想在餐旅业发展、发达的人士建议你翻开这套丛书，一定会得到你想得到的东西。

先进的餐旅业经营管理理念、丰富的餐旅业经营管理经验、精湛的餐旅业服务技能、巧妙的餐旅业赚钱技巧，都能在这套丛书中充分体现出来。

当你在餐旅业的投资、经营、管理等方面有疑问、有困难时，打开这套丛书，一定会得到启发，有所收获。

出品部是餐馆的核心部位，出品部的管理又是餐馆管理的一个难点，餐馆出品质量的高低，决定餐馆竞争力的高低。

本书从人员的管理、组织的管理、出品的管理和卫生的管理等，进行了到位的、很有参考价值的表述，技术含金量颇大。

## &lt;&lt;餐馆出品部管理&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 餐馆出品部管理要点 一、寻求使人满意的员工 二、为出品部寻求合格的管理人员 三、制定好出品部规章制度 四、加强在岗人员的持续培训 五、协调好各方面的关系 六、营造良好的工作气氛 七、加强出品质量的管理 八、出品部要有积极的经营计划 九、加强创新管理 十、制定合适的薪酬

第二章 如何做好厨房部的管理工作 一、合理配备厨房员工数 二、加强对特色的创新的管理 三、加强对生产过程的管理 四、做好每天的生产安排工作 五、合理组织,加强协作 六、建立内部竞争机制,鼓励一专多能 七、加强与各有关部门的联系、沟通

第三章 如何做好点心部的管理工作 一、合理安排各生产时段押生产人员 二、做好点心出品的质量管理 三、内外兼顾,完善点心出品生产过程的管理 四、加强对点心花式品种的创新管理 五、加强对点心花式品种的创新管理 六、紧抓重点,全面发展 七、明确分工,加强协作

第四章 创造良好的餐馆出品部生产环境 一、出品部要有一个良好的工作环境 二、出品各生产岗位设计要合理 三、出品部命名用的工具、设备等要适合 四、做好出品部生产设备的配套设备 五、做好出品部器具、设备设施的管理工作 六、加强出品部器具和设备的保养、维护

第五章 加强出品部生产经营成本管理 一、抓好出品生产成本关键环节的管理 二、加强生产管理,充分提高原材料的利用率 三、做好调味料的成本核算管理 四、准确核算菜点价格,加强价格管理 五、做好宴席菜点成本的核算管理 六、加强物耗管理,增进经营效益

第六章 做好餐馆出品部的原料管理 一、加强原材料采购管理 二、加强原材料的领发管理 三、严格好原材料的领发管理 四、做好对原材料的盘点和核算管理 五、做好对原材料的贮藏管理

第七章 做好餐馆出品部的卫生安全管理.....

<<餐馆出品部管理>>

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>