

图书基本信息

书名：<<餐饮服务与管理/旅游教育系列丛书>>

13位ISBN编号：9787306037428

10位ISBN编号：7306037420

出版时间：2010-9

出版时间：邓敏、冒超球 中山大学出版社 (2010-09出版)

作者：邓敏 编

页数：263

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>

内容概要

《餐饮服务与管理》根据最新中等职业教育课程和教学大纲，以酒店餐饮服务与管理岗位要求为导向，以职业能力、行业基本素质培养和职业资格证书获取为目标，针对旅游中等职业学校酒店服务与管理专业学生的特点，注重基础、强化能力、内容新颖、图例精当、重点突出、案例丰富、可操作性强。

《餐饮服务与管理》分为两编，共十章。

第一章至第四章为餐饮服务篇，主要阐述了餐饮概述、零点餐厅服务程序、自助餐服务、宴会服务等四大方面的知识和技能；第五章至第十章为餐饮管理篇，主要阐述了菜单设计、餐饮原料管理、餐饮生产管理、餐厅销售服务管理、餐饮设备物品管理和餐饮成本核算与控制管理等。

书籍目录

上编 餐饮服务第一章 餐饮概述 第一节 餐饮发展概况 第二节 餐饮部 第三节 餐饮服务人员素质要求
第二章 餐厅服务基本程序 第一节 餐前准备 第二节 迎宾入座 第三节 点菜服务 第四节 斟酒服务 第
五节 上菜、分菜服务 第六节 餐中服务 第七节 结账收尾工作 第八节 客房送餐服务第三章 自助餐服
务 第一节 自助餐简介 第二节 自助餐台设计与布局 第三节 自助餐服务程序第四章 宴会服务 第一节
宴会概述 第二节 宴会产品设计 第三节 中餐宴会服务 第四节 西餐宴会服务 第五节 酒会服务 第六
节 其他服务 下编 餐饮管理第五章 菜单设计 第一节 菜单概述 第二节 菜单设计需考虑的因素 第三
节 菜单设计的方法和技巧 第四节 菜单推销第六章 餐饮原料管理 第一节 原料采购管理 第二节 原料
验收管理 第三节 原料库存管理 第四节 原料领发管理第七章 餐饮生产管理 第一节 厨房概述 第二节
餐饮产品生产质量管理 第三节 餐饮生产安全管理第八章 餐厅销售服务管理 第一节 餐厅促销 第二
节 餐厅服务现场管理 第三节 餐厅安全与卫生管理 第四节 餐厅信息管理 第五节 餐饮服务质量管理
第九章 餐饮设备物品管理 第一节 餐饮设备物品的分类与保养 第二节 餐具洗涤及垃圾处理 第三节
餐饮设备管理方法第十章 成本核算与控制 第一节 餐饮成本概述 第二节 餐饮成本核算 第三节 菜单
菜肴定价 第四节 餐饮成本控制主要参考书目

编辑推荐

邓敏主编的《餐饮服务与管理》根据最新中等职业教育课程和教学大纲，以酒店餐饮服务与管理岗位要求为导向，以职业能力、行业基本素质培养和职业资格证书获取为目标，针对旅游中等职业学校酒店服务与管理专业学生的特点，注重基础、强化能力、内容新颖、图例精当、重点突出、案例丰富、可操作性强。

本书分为两编，共十章。

第一章至第四章为餐饮服务篇，主要阐述了餐饮概述、零点餐厅服务程序、自助餐服务、宴会服务等四大方面的知识和技能；第五章至第十章为餐饮管理篇，主要阐述了菜单设计、餐饮原料管理、餐饮生产管理、餐厅销售服务管理、餐饮设备物品管理和餐饮成本核算与控制管理等。

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>