第一图书网, tushu007.com

<<餐饮经营与管理>>

图书基本信息

书名：<<餐饮经营与管理>>

13位ISBN编号：9787308058117

10位ISBN编号：7308058115

出版时间：2008-4

出版时间：浙江大学出版社

作者：周秒练

页数：271

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

全书共分9章，主要内容包括餐饮概况、餐饮组织结构与人员编制、菜单设计、采保管理、厨房管理、餐厅管理、餐饮营销管理、餐饮产品成本核算与控制、餐饮企业连锁经营等。
每章附有复习思考题，全书附有11个案例。
本书删繁就简，但内容全面；理论联系实际，突出实用性。
本书可作为烹饪专业和饭店管理专业的教材，亦可作为餐饮从业人员的培训教材。

<<餐饮经营与管理>>

书籍目录

第一章　餐饮概论第一节　餐饮业发展简史及趋势一、什么是餐饮业二、中国餐饮业发展简史三、中国餐饮业发展趋势第二节　餐饮管理发展简史及趋势一、什么是餐饮管理二、中国古代餐饮管理发展三、中国现代餐饮管理发展第三节　餐饮经营的主要类型和特点一、中式餐饮分类二、中式餐饮特别类型简介三、西式餐饮美型简介第四节　餐饮管理的特点和任务一、餐饮产品概念与特点二、餐饮管理的特点三、餐饮管理的任务四、餐饮管理的社会责任第五节　餐饮开业筹划概述一、餐饮市场定位二、选址三、餐厅命名四、餐厅店面外表设计五、开店手续办理思考题一案例一　从“永和豆浆”到“喜年来”案例二　餐饮“三大吃”与“三大恶丈化”第二章　餐饮组织结构与人员编崩第一节　餐饮组织结构一、餐饮组织结构设计原则二、单体餐饮企业组织结构三、餐饮企业集团和餐饮连锁企业总部的组织结构第二节　饭店餐饮部组织结构一、饭店餐饮部在饭店中的地位二、饭店餐饮部的人际关系三，饭店餐饮部的组织结构形式四、餐饮郜经理岗位概连五、厨房部岗位职责六、餐厅部各岗住职责第三节　餐饮人员编制一、影响餐饮人员编制的因素二、餐饮人员编制的方法三、合理排班思考题二案例三　某饭店餐饮部经理自制日常工作计划示例第三章　菜单设计第一节　菜单的作用和种类一、菜单的作用二、菜单确种类第二节　菜单内容设计一、菜单内容设计依据二、菜单内客设计基本要求三、一些类型菜单内容设计简介第三节　菜单成形设计一、菜单成形设计概念和任务二、菜单成形设计主要因素三、菜单在设计和使用中存在的常见问题思考题三……第四章　采保管理第五章　厨房管理第六章　餐厅管理第七章　餐饮销售管理第八章　餐饮产品成本核算与控制第九章　餐饮企业连销经营附录一　满汉全席经营应走出误区附录二　餐馆开业手续办理具体内容参考文献

章节摘录

第一章　餐饮概论　　第一节　餐饮业发展简史及趋势　　一、什么是餐饮业　　简言之，餐饮业是利用设备、场所和餐饮产品为餐客人提供服务的行业。
餐饮业属第三产业。
《中国第三产业年鉴》曾对三大产业进行了划分：农、林、牧、渔为第一产业，工业和建筑业为第二产业，其余为第三产业。
由于第三产业包括的行业多、范围广，根据我国实际情况，第三产业又分为两大部分：一是流通部门，一是服务部门。
由于餐饮业具有现产现销的特点，可将其归入流通部门；又由于餐饮业具有为人们生活服务的特点，又可将其归入服务部门。
所以餐饮业是横跨两大部门的一个特殊行业。
　　二、中国餐饮业发展简史　　中国餐饮业发展历史可分为五个阶段：三代期、汉唐期、汉唐期、两宋时期、元明清时期及新中国时期等。
　　（一）三代期　　处于奴隶社会的夏、商、周时期，农业和畜牧业有了较大发展，已有六畜，六禽、五菜、五果等食物之称，餐饮原料已较为丰富；这一时期发明了青铜厨具，使最具中国烹技特色的“炒”开始出现了；另外，这一时期商业也得到了较大发展，如战国时的齐国为富国强兵，力倡商业，齐国都城临淄（今山东淄博）一时商贾云集，一派繁荣景象，而为商贾提供饮食服务已经成为必要。
这些都为餐饮业的出现创造了良好的条件。
可以说，在三代期，餐饮业已经形成了一个独立的行业。

第一图书网, tushu007.com

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