

<<餐饮管理>>

图书基本信息

书名：<<餐饮管理>>

13位ISBN编号：9787310033362

10位ISBN编号：7310033361

出版时间：2010-1

出版时间：南开大学出版社

作者：黄文波

页数：396

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>

## <<餐饮管理>>

### 内容概要

《餐饮管理》教材正是在这种背景下产生的。

本书是以餐饮经营活动的运作流程为中心线索，分别从餐饮组织、菜单计划、食品原料的采购供应、厨房加工生产、菜品的销售、服务以及促销等诸多方面进行了全面和系统的阐述。

本书同以往的同类教材或参考书相比，有以下四个特点：第一，突出了餐饮成本控制过程和餐饮营销这两个餐饮经营管理上的关键问题。

第二，增加了大量实例，每章中都有具体实例，每章后附有案例分析。

第三，理论性与可操作性的有机结合。

书中既有餐饮管理理论的论述，又有可操作性很强的方法与技巧。

第四，适用性强。

本书从内容上高低兼顾，除可作为旅游管理大专院校教材外，对旅游饭店和独立经营的餐饮企业也有很强的适用性。

## &lt;&lt;餐饮管理&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 餐饮概述 第一节 餐饮业与餐厅 第二节 餐饮业的构成 第三节 餐厅的分类 第四节 餐厅管理的复杂性 第五节 餐饮经营的特点 本章小结 复习思考题 案例分析第二章 餐饮组织结构设计 第一节 餐饮组织的内部分工及岗位职责 第二节 工作任务与工作细则 第三节 饭店餐饮员工的配备 第四节 创造满意的员工 复习思考题 案例分析第三章 餐饮经营理念 第一节 餐饮经营的理念 第二节 经营组合 第三节 餐饮经营方式的更新 第四节 餐厅命名与餐饮品牌 本章小结 复习思考题 案例分析第四章 菜单计划 第一节 菜单的重要性 第二节 菜单的种类 第三节 菜单设计的依据 第四节 菜单分析方法 第五节 菜单的设计与制作 本章小结 复习思考题 案例分析第五章 食品原料的采购、验收、与储存管理 第一节 食品原料的采购管理 第二节 食品原料的验收管理 第三节 食品原料的储存管理 第四节 食品原料的发放与存货控制 复习思考题 案例分析第六章 餐饮销售管理 第一节 餐饮产品销售价格 第二节 餐厅顾客需求分析 第三节 餐饮销售控制 第四节 电脑点菜系统与餐饮销售控制 第五节 盈亏分界点的确定 本章小结 复习思考题 案例分析第七章 餐饮服务 第一节 餐饮服务的基本技能 第二节 餐饮服务方式 第三节 餐饮服务程序 第四节 宴会活动 本章小结 复习思考题 案例分析第八章 餐饮成本核算与控制 第一节 餐饮产品成本构成和成本分类 第二节 餐饮成本核算的方法 第三节 食品成本控制的途径 复习思考题 案例分析第九章 餐饮促销 第一节 服务员推销 第二节 餐饮推销活动 第三节 食品节的计划与组织 第四节 餐饮广告与公共关系 复习思考题 案例分析第十章 饮料基本知识 第一节 饮料简介及分类 第二节 无酒精饮料 第三节 发酵酒 第四节 世界著名蒸馏酒 第五节 配制酒 第六节 鸡尾酒 复习思考题第十一章 餐厅的安全与卫生管理 第一节 餐厅安全管理 第二节 餐厅环境与卫生管理 本章小结 复习思考题 案例分析参考文献 复习思考题 案例分析第八章 餐饮成本核算与控制 第一节 餐饮产品成本构成和成本分类 第二节 餐饮成本核算的方法 第三节 食品成本控制的途径 复习思考题 案例分析第九章 餐饮促销 第一节 服务员推销 第二节 餐饮推销活动 第三节 食品节的计划与组织 第四节 餐饮广告与公共关系 复习思考题 案例分析第十章 饮料基本知识 第一节 饮料简介及分类 第二节 无酒精饮料 第三节 发酵酒 第四节 世界著名蒸馏酒 第五节 配制酒 第六节 鸡尾酒 复习思考题第十一章 餐厅的安全与卫生管理 第一节 餐厅安全管理 第二节 餐厅环境与卫生管理 本章小结 复习思考题 案例分析参考文献

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>