

<<星级酒店餐饮部经理案头手册>>

图书基本信息

书名：<<星级酒店餐饮部经理案头手册>>

13位ISBN编号：9787501784981

10位ISBN编号：7501784981

出版时间：2008-5

出版时间：中国经济出版社

作者：中国酒店员工素质研究组

页数：280

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>

<<星级酒店餐饮部经理案头手册>>

内容概要

本系列图书从酒店工作的实际情况出发，将酒店职能细分为九个部分：前厅部、客房部、康乐部、财务部、公关营销部、工程部、餐饮部、安全保卫部、行政人事部。

从标准化、规范化层面，阐述了各个部门工作人员的岗位职责，提供了一套行之有效的工作标准与操作规范，并附有大量的与工作相关的制度模板与实用表格。

该系列图书内容详尽务实，可操作性强，是酒店管理人员进行高效率、规范化管理和迅速提升下属能力的参照范本，为酒店每个工作岗位、工作环节进行专业化、规范化服务提供了有效解决方案，为酒店建立专业化、规范化服务管理体系提供了权威借鉴。

<<星级酒店餐饮部经理案头手册>>

书籍目录

第1章 餐饮部概述 1.1 餐饮部的工作内容 1.2 餐饮部的工作特点第2章 餐饮部工作人员岗位职责 2.1 餐饮部经理 2.2 行政总厨 2.3 餐饮部副经理(分管中餐、宴会) 2.4 餐饮部副经理(分管西餐、酒水) 2.5 中餐厅经理 2.6 中餐厅楼面主管 2.7 中餐厅领班 2.8 中餐厅迎宾员 2.9 中餐厅吧台服务员 2.10 中餐厅服务员 2.11 中餐厅理菜员 2.12 中厨厨师长 2.13 中厨副厨师长 2.14 中厨炒锅主管 2.15 中厨炒锅厨师 2.16 中厨砧板主管 2.17 砧板厨师 2.18 上什厨师 2.19 打荷厨师 2.20 中厨烧腊主管 2.21 烧腊厨师 2.22 凉菜厨师 2.23 传菜员 2.24 洗菜工(中厨) 2.25 清洁员 2.26 中厨点心主管 2.27 点心厨师 2.28 熟笼岗位 2.29 煎炸岗位 2.30 烧味部大厨 2.31 烧味部岗位 2.32 西餐厅经理 2.33 西餐厅楼面主管 2.34 西餐厅领班 2.35 西餐面点领班 2.36 西餐厅迎宾员 2.37 西餐厅酒水员 2.38 西餐厅服务员 2.39 西厨厨师长 2.40 西厨副厨师长 2.41 西厨主管 2.42 西厨领班 2.43 西厨厨师 2.44 面包师 2.45 西餐糕饼师 2.46 洗菜工(西厨) 2.47 酒水部主管 2.48 酒水部领班 2.49 茶艺居服务员 2.50 大堂吧服务员 2.51 酒水部吧员 2.52 酒水部服务员 2.53 管事部主管 2.54 管事部领班 2.55 二级库管理员 2.56 管事部员工 2.57 餐具洗刷员 2.58 宴会部经理 2.59 宴会部领班 2.60 宴会厅服务员 2.61 宴会厅领位员 2.62 送餐部经理 2.63 送餐部领班 2.64 订餐员 2.65 送餐服务员第3章 中餐部工作规范第4章 西餐部工作规范第5章 酒水部工作规范第6章 管事部工作规范第7章 宴会部工作规范第8章 送餐部工作规范第9章 餐饮部管理制度模板第10章 餐饮部工作实用表格举例

章节摘录

第1章 餐饮部概述 1.1 餐饮部的工作内容 餐饮部是负责向客人提供餐饮产品和餐饮服务的职能部门，是酒店的一个重要且较大潜力的增收创利部门，餐饮的特色和质量是酒店总体管理水平和特色的重要组成部分。

餐饮部的经营管理方针是“以市场为导向，以成本为中心，以质量为生命”，服务宗旨是“让客人完全满意”。

餐饮部是酒店销售饮食产品、为宾客提供相应服务和顾客用餐的场所。

餐饮部服务的主要任务是，按照规范化的服务工作规范，采用一定水平的服务技巧及时为顾客供餐，满足不同客人对餐饮的各种需要，努力扩大销售，并正确计算和收取餐饮费，实现企业的经营收入。

1. 营业部的主要工作 营业部是餐饮部的“龙头”部门，主要负责发掘内部潜力，开拓餐饮市场，为吸引和留住客源做好各项协调工作，并负责为筵席、宴会组合菜谱及下单，负责食品采购，餐厅酒水出售、收银、结账和报表工作。

<<星级酒店餐饮部经理案头手册>>

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>