

<<餐饮业经营与管理>>

图书基本信息

书名：<<餐饮业经营与管理>>

13位ISBN编号：9787504560339

10位ISBN编号：7504560332

出版时间：2007-5

出版时间：中国劳动

作者：本社

页数：139

字数：182000

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>

## <<餐饮业经营与管理>>

### 内容概要

为了更好地适应全国中等职业技术学校烹饪专业的教学要求，劳动和社会保障部培训就业司组织全国有关学校的职业教育研究人员、一线教师和行业专家，对中等职业技术学校烹饪专业的教学计划及相关课程的教学大纲进行了修订。

根据新的教学计划和教学大纲，我们组织了相应教材的修订工作。

??这次教材修订工作的重点主要有以下几个方面。

??第一，坚持以能力为本位，重视实践能力的培养，突出职业技术教育特色。

根据烹饪专业毕业生所从事职业的实际需要，合理确定学生应具备的能力结构与知识结构，对教材内容的深度、难度做了较大程度的调整。

同时，进一步加强实践性教学内容，以满足企业对技能型人才需求。

??第二，根据餐饮行业发展，合理更新教材内容，尽可能多地在教材中充实新知识、新方法、新设备和新工艺等方面的内容，力求使教材具有鲜明的时代特征。

同时，在教材编写过程中，严格贯彻国家有关技术标准的要求。

??第三，努力贯彻国家关于职业资格证书与学生证书并重、职业资格证书制度与国家就业制度相衔接的政策精神，力求使教材内容涵盖有关国家职业标准（中级）的知识和技能要求。

??第四，在教材编写模式方面，尽可能使用图片、实物照片或表格形式将各个知识点生动地展示出来，力求给学生营造一个更加直观的认知环境。

同时，针对相关知识点，设计了很多贴近生活的导入和互动性训练等，意在拓展学生思维和知识面，引导学生自主学习。

??本套教材可供中等职业技术学校烹饪专业使用，也可作为职工培训教材。

??本次教材的修订工作得到了北京、河南、江苏、浙江、湖南、山东、四川、广东等省、市劳动和社会保障厅（局）及有关学校的大力支持，在此我们表示诚挚的谢意。

??《餐饮业经营与管理》主要内容有：现代餐饮经营管理概述，餐饮经营类型，餐饮经营策划，餐饮人力资源管理，厨房管理，餐厅管理，餐饮服务管理，菜单的设计，餐饮产品的全面质量管理等。

## &lt;&lt;餐饮业经营与管理&gt;&gt;

## 书籍目录

第1章?概述 1—1?餐饮市场的基本特征 1—2?餐饮企业经营管理的目标 1—3?餐饮企业经营管理的  
内容 1—4?餐饮企业经营管理的趋势 思考与练习第2章?餐饮经营类型 2—1?传统餐饮经营类型  
2—2?自助餐经营类型 2—3?创新餐饮经营类型 2—4?餐饮企业组织机构 思考与练习第3章?餐  
饮经营策划 3—1?确定餐饮目标市场 3—2?餐饮经营方式 3—3?餐饮企业的选址 3—4?餐饮企业  
名称与标牌 思考与练习第4章?餐饮人力资源管理 4—1?餐饮人力资源管理概述 4—2?餐饮员工招  
聘 4—3?餐饮员工评估 4—4?餐饮员工培训 思考与练习第5章?厨房管理 5—1?厨房管理基础知  
识 5—2?厨房组织机构及人员配置 5—3?厨房设计与布局 5—4?厨房设备管理 思考与练习第6章?  
餐厅管理 6—1?餐厅的类型 6—2?餐厅环境布置 6—3?餐厅运营与管理 思考与练习第7章?餐饮  
服务管理 7—1?餐饮服务方式与服务程序 7—2?餐饮服务的质量管理 思考与练习第8章?菜单的  
设计 8—1?菜单的基本类型 8—2?菜系与菜单设计 8—3?膳食营养与菜单设计 8—4?菜单内容及安  
排 8—5?菜单的定价 思考与练习第9章?餐饮产品的全面质量管理 9—1?餐饮产品质量的相关知识  
9—2?餐饮产品全面质量管理 9—3?餐饮产品生产质量管理 思考与练习

章节摘录

插图：一、餐桌服务型餐桌服务型餐饮企业由服务员引领顾客入座并提供点菜、送餐上桌服务。这类餐厅在餐饮业中数量最大，常称为酒家、饭庄。

其特点是经营品种丰富，菜品风味突出，经营档次以中低档为主，面向大众经营。

1.基本特征（1）餐厅布局合理，装饰风格突出，就餐环境舒适并具有特色。

（2）餐厅设有男、女卫生间，配有卫生纸，卫生间内设有洗脸、干手器等设施和用品。

（3）强调按服务程序、规范来完成餐桌服务。

（4）厨房各个功能区域设计合理，有专门的洗碗间和消毒设施，与餐厅之间有隔油烟、气味的设施

。

（5）菜单内容丰富，以经营一种菜系为主，兼营其他风味特色的菜品，适应大众口味。

（6）主要面向大众，吸引婚、寿宴会团体客、会议客及商务客。

2.经营特色（1）注重就餐环境，表现在：一方面营业区域卫生条件有了很大改善；另一方面，在餐厅布局、装饰上突出某种风格，为顾客提供了一种带有文化品味的就餐环境。

## <<餐饮业经营与管理>>

### 编辑推荐

《餐饮业经营与管理》是全国中等职业技术学校烹饪专业教材之一。

<<餐饮业经营与管理>>

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>