

<<厨政管理师>>

图书基本信息

书名：<<厨政管理师>>

13位ISBN编号：9787504599766

10位ISBN编号：750459976X

出版时间：2012-9

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：中国就业培训技术指导中心 编

页数：292

字数：245000

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>

<<厨政管理师>>

内容概要

《厨政管理师(国家职业资格2级用于国家职业技能鉴定国家职业资格培训教程)》由马清余主编,本书由中国就业培训技术指导中心按照标准、教材、题库相衔接的原则组织编写,是国家职业技能鉴定推荐辅导用书。

书中内容根据《国家职业技能标准·厨政管理师》(试行)要求编写,是厨政管理师职业技能鉴定国家题库命题的直接依据。

《厨政管理师(国家职业资格2级用于国家职业技能鉴定国家职业资格培训教程)》介绍了二级厨政管理师应掌握的能力要求和相关知识,涉及厨房设计与布局、厨房生产质量管理、厨房生产成本核算与分析、厨房员工培训与管理、菜品创新管理等内容。

<<厨政管理师>>

书籍目录

第1章 厨房设计与布局

第1节 厨房设计与布局概述

学习单元1 厨房设计布局的影响因素

学习单元2 厨房设计布局要求

第2节 厨房室内环境设计

学习单元1 厨房面积的确定

学习单元2 厨房设计的生产、卫生要求

学习单元3 厨房环境设计

第3节 厨房功能区域规划

学习单元1 厨房生产区域规划

学习单元2 厨房生产流水线规划

第4节 厨房布局设计与设备布局

学习单元1 厨房设备布局原则和基本形式

学习单元2 厨房区域布局设计与设备布局

思考题

第2章 厨房生产质量管理

第1节 厨房生产标准化管理

学习单元1 厨房生产标准化管理概述

学习单元2 标准菜谱管理

学习单元3 厨房生产规格标准化管理

第2节 菜品质量管理

学习单元1 菜品质量概述

学习单元2 菜品质量控制与监督

第3节 菜品中异物控制与顾客投诉处理

学习单元1 菜品中异物的控制

学习单元2 妥善处理顾客对菜品质量的投诉

思考题

第3章 厨房生产成本核算与分析

第1节 厨房生产成本核算与分析概述

学习单元1 厨房生产成本核算基础

学习单元2 厨房生产成本分析基础

第2节 烹饪原料成本核算

学习单元1 烹饪原料成本核算方法与净料率概念

学习单元2 烹饪原料加工成本核算

第3节 原料库房存储成本与厨房生产能源成本核算与分析

学习单元1 烹饪原料库房存储成本核算与分析

学习单元2 厨房生产能源及其他成本核算

思考题

第4章 厨房员工培训与管理

第1节 新员工入职培训

学习单元1 入职培训的概念、内容和工作程序

学习单元2 入职培训计划

学习单元3 入职培训管理

第2节 厨房员工岗位培训

学习单元1 厨房员工岗位培训计划

<<厨政管理师>>

学习单元2 厨房员工岗位培训管理

学习单元3 厨房员工自学活动管理

第3节 厨房应聘人员选择与员工信息管理

学习单元1 厨房应聘人员选择

学习单元2 厨房员工信息管理

思考题

第5章 菜品创新与管理

第1节 菜品市场定位与选择

学习单元1 菜品市场定位

学习单元2 菜品选择

第2节 菜品开发与管理

学习单元1 菜品开发概述

学习单元2 菜品开发管理

第3节 菜单设计与管理

学习单元1 菜单设计概述

学习单元2 各类菜单的设计

学习单元3 菜单定价管理

学习单元4 菜单制作管理

第4节 特定人群食物营养指导

学习单元1 孕妇乳母的营养推荐食物

学习单元2 儿童营养食物推荐

学习单元3 中老年人的食物营养及膳食指导

学习单元4 糖尿病、痛风、肥胖顾客的营养食物指导

思考题

参考文献

<<厨政管理师>>

章节摘录

版权页：插图：一、厨房生产标准化管理的意义 1.厨房生产标准化管理是厨房生产质量管理的主要内容和重要措施厨房出品质量的稳定和高品位是所有餐饮企业经营管理的要求，也是品牌餐饮企业和连锁企业必须走的一条路。

由于中餐厨房生产以手工操作为主，经验性较强，厨师个人烹饪技术有差异，现代厨房又是以分工合作方式生产产品，导致厨房出品质量差异很大。

同一菜品的数量、形状、口味等没有稳定性，经常出现今天顾客来吃的菜品和明天来吃的同样菜品不同，甚至完全不同。

所以厨房生产质量管理必须实行标准化。

标准化是工业化生产的前提，是数字化的基础，是走连锁化的根本保障，是搞定采购、出品和成本的科学方法。

麦当劳、肯德基等全国连锁经营，产品质量规格稳定，生意兴隆，根源之一就是厨房生产标准化。

当今的餐饮行业，是劳动力非常密集的行业，人力成本非常高，而且顾客的意愿又很难得到满足，餐饮企业要发展，就必须在菜品质量上狠下工夫。

原材料成本不断上升，企业的赢利能力很弱，极大制约着餐饮企业的发展。

制定标准生产流程和标准化菜谱，既可统一菜品的规格，使其标准化和规格化，又可消除厨师各行其是的问题。

厨房生产标准化，是对厨师在生产制作菜品时的要求，是厨政管理师检查和控制菜品质量的依据，也是厨房生产质量管理的主要内容和重要举措。

2.厨房生产标准化是维护餐厅和顾客利益的根本需要 生产标准是餐饮企业在参与市场竞争中扬己之长、克己之短的有效技术手段，没有标准，或标准出现偏差，或有标准但不严格执行，菜品质量波动就会很大，没有保证。

不仅会影响顾客的消费行为和利益，而且会严重损害企业的声誉、形象。

厨房生产标准化的实质是保障产品质量，包括顾客关注的产品安全、卫生、健康指标是否“达标”等。

3.厨房生产标准化是保证菜品质量稳定提高和技术创新的需要 标准化、规范化生产是菜品质量稳定的前提。

餐饮市场的竞争迫使企业不断提高菜品质量、菜品创新和技术创新，这都离不开标准和标准化。

有了标准化厨房生产，工作便有章可循，厨政管理会有依据，会更加科学合理。

有些传统餐饮企业在人员岗位、工作量、菜品质量、生产流程等方面都体现出模糊性、随意性，很难形成集团化知名企业，其主要原因之一是没有实行标准化。

这就从反面印证了标准化管理的重要性。

4.厨房生产标准化是餐饮企业可持续发展的需要 要想了解、掌握本企业的生产、营销情况以及基本运行态势和发展趋势，及时、有效地实施调控，首要问题就是要统一标准，实行标准化。

厨房生产标准化是餐饮企业标准化的重要组成部分。

例如构建菜品标准化体系，制定可量化的标准，对形成餐饮企业品牌。

<<厨政管理师>>

编辑推荐

《国家职业资格培训教程:厨政管理师(国家职业资格2级)》是厨政管理师国家职业资格培训系列教程中的一本,适用于二级厨政管理师的职业资格培训,是国家职业技能鉴定推荐辅导用书,也是厨政管理师职业技能鉴定国家题库命题的直接依据。

<<厨政管理师>>

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>