

<<餐饮管理>>

图书基本信息

书名：<<餐饮管理>>

13位ISBN编号：9787534942570

10位ISBN编号：7534942578

出版时间：2009-8

出版时间：河南科学技术出版社

作者：郭琰 编

页数：252

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

《“十一五”高职高专旅游与酒店管理类规划教材：餐饮管理》是高等院校旅游与酒店管理专业学生必修的一门专业课。

本教材从餐饮概述、餐饮经营管理、餐饮服务与服务质量管理、餐饮市场分析与营销管理、菜单管理、餐饮原料管理、餐饮生产管理、餐饮销售管理、餐饮成本核算与控制等方面进行了论述。对餐饮业的发展趋势、餐饮企业经营管理的特點、餐饮管理的基础理论进行了全面、深入、细致的分析。

书籍目录

第一章 餐饮概述第一节 餐饮业概述一、我国餐饮业的发展二、餐饮业、餐厅和餐饮产品的概念第二节 餐饮消费市场的特征一、餐饮消费结构的递进性二、餐饮消费的多层次性三、客人消费的随机性四、客人消费行为的可诱导性第三节 餐厅分类及主题餐厅一、餐厅分类二、主题餐厅第四节 餐饮企业生产与经营的特点一、餐饮生产、销售、服务一体化二、餐饮经营对环境有特殊的要求三、餐饮生产、经营具有可模仿性四、餐饮经营风险相对较小,资金周转较快,利润相对较高五、餐饮经营受其他因素的影响较大第五节 餐饮经营和管理的趋势一、餐饮经营的趋势二、餐饮管理的趋势第六节 餐饮企业的组织机构和员工的岗位职责一、餐饮企业的组织机构二、餐饮企业员工的劳动组织与岗位职责练习题第二章 餐饮经营管理第一节 餐饮经营理念一、餐饮经营的方针和经营策略二、餐饮经营的任务三、正确处理餐饮继承与创新的关系四、树立科学、健康的饮食观念第二节 影响餐饮经营的因素一、环境因素二、服务因素三、菜品因素四、广告宣传和公共关系因素五、客人评价的反馈因素第三节 餐饮经营创新一、经营方式创新二、管理体制创新三、管理机制创新四、营销方式创新五、产品创新六、技术创新七、服务创新第四节 餐厅、厅房与菜品的命名一、餐厅、厅房与菜品命名的意义二、餐厅、厅房与菜品命名的原则三、餐厅、厅房与菜品名称的设计四、餐厅和菜品命名时应注意的问题练习题第三章 餐饮服务与服务质量管理第一节 餐饮服务一、中餐服务二、西餐服务三、自助餐服务四、宴会服务与管理第二节 餐饮服务质量管理一、餐饮服务质量的含义二、餐饮服务质量的內容三、餐饮服务质量的特點四、餐饮服务质量的控制练习题第四章 餐饮市场分析与营销管理第一节 影响餐饮经营的环境分析一、宏观环境分析二、微观环境分析第二节 餐饮市场的调查与预测一、餐饮市场调查二、餐饮市场消费者行为分析三、餐饮市场预测第三节 餐饮营销管理一、餐饮营销的概念与营销理念二、餐饮营销过程三、餐饮营销策略四、餐饮企业顾客关系营销策略练习题第五章 菜单管理第一节 菜单概述一、菜单概念二、菜单內容三、菜单的作用四、菜单的种类第二节 菜单设计一、菜单上菜品选择的依据二、菜单设计三、菜单制作第三节 菜单上菜品的定价一、影响菜品定价的因素二、菜品定价的方法三、菜品定价的策略第四节 菜单分析一、ME分析法二、ME分析过程三、对ME分析法的修正练习题第六章 餐饮原料管理第一节 餐饮原料的采购管理一、采购管理的重要性二、采购人员的配备与选择三、采购流程和方法四、采购管理第二节 餐饮原料的验收管理一、原料验收的要求二、原料验收的内容、步骤与体系三、原料验收的方法四、原料验收的控制第三节 餐饮原料的库存管理一、原料库存的基本要求二、原料仓库的设计要求与库存方法三、原料仓库的安全管理第四节 餐饮原料的发放管理一、直接进料的发放管理二、库房采购原料的发放管理三、内部原料调拨的处理第五节 餐饮原料的盘存管理一、盘存管理的目的和方法二、ABC分类法三、期末库存原料的计价方法四、仓库库存原料短缺率的控制五、厨房库存盘点六、库存周转率练习题第七章 餐饮生产管理第一节 厨房组织管理与设计一、厨房组织管理的形式二、厨房生产人员的配备与选择三、厨房环境设计第二节 厨房业务管理一、厨房生产管理二、厨房设备管理三、厨房卫生管理四、厨房安全管理练习题第八章 餐饮销售管理第一节 餐饮产品销售价格管理一、餐饮企业价格政策二、餐饮企业提价与降价的时机第二节 餐饮销售决策一、餐厅营业时间决策二、清淡时间价格折扣决策三、亏损先导产品推出决策第三节 餐饮销售控制一、餐饮销售控制的意义二、客人账单的控制三、出菜检查制度四、收银员控制五、餐饮销售过程中各种舞弊行为的防范第四节 盈亏分界点的确定一、盈亏分界点的概念二、图像法确定盈亏分界点三、公式法计算盈亏分界点练习题第九章 餐饮成本核算与控制第一节 餐饮成本概述一、餐饮成本概念与组成二、餐饮成本分类三、餐饮成本特点第二节 餐饮成本控制一、餐饮成本控制的意义二、餐饮成本控制的主要内容第三节 餐饮成本核算与成本报表一、餐饮成本核算的步骤二、餐饮成本控制的方法三、餐饮食品、酒水成本的核算第四节 餐饮成本差异分析与控制一、餐饮成本差异二、产生餐饮成本差异的原因及控制练习题参考文献

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>