

<<中餐行政总厨执业资格培训课程>>

图书基本信息

书名：<<中餐行政总厨执业资格培训课程>>

13位ISBN编号：9787538142174

10位ISBN编号：7538142177

出版时间：2004-8

出版时间：赵建民 辽宁科技出版社 (2004-08出版)

作者：赵建民 著

页数：324

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>

<<中餐行政总厨执业资格培训课程>>

内容概要

无论是在大型星级酒店的餐饮菜点供应中，还是在各种不同规模的餐饮企业中，都离不开厨房，厨房的食品生产是它们赖以维持经营的基础。

一个酒店的厨房生产能否保证有效地生产运行，出品的各类食品是否优质美味，则取决于厨房主要管理人员业务水平和管理能力的高低。

负责中餐厨房生产管理的最高管理人员就是行政总厨，也有的酒店称为总厨师长。

由于厨房是饭店、酒楼的生产部门，而且是惟一的一个生产部门，这就确定了厨房在管理上与酒店其他部门的独特性。

厨房的管理是建立在以无形的服务产品为管理目标。

不仅如此，厨房作为生产部门，其生产任务又完全取决于服务销售的结果，也就是说，厨房的生产管理与一般的工业产品的生产管理有很大的区别。

由于厨房生产管理与一般的工业产品的生产管理有很大的区别。

由于厨房生产管理的特殊性，使行政总厨这个角色在整个酒店的管理岗位中富有特别的意义，因此也可以说行政总厨是酒店管理中的一个特别角色。

<<中餐行政总厨执业资格培训课程>>

书籍目录

第一章 中餐行政总厨职务解析 中餐行政总厨的岗位特点 中餐行政总厨应具备的素质 中餐行政总厨的工作职能 行政总厨的一般工作程序 思考与练习 第二章 中餐厨房概述 第一节 中餐厨房的特征与特点 第二节 中餐厨房的地位与任务 第三节 中餐厨房管理的作用与任务 思考与练习 第三章 中餐厨房的人力资源管理 第一节 合理设计厨房组织 第二节 中餐厨房的岗位职责 第三节 厨房员工的科学配备 第四节 建立有效的管理体系与沟通模式 思考与练习 第四章 厨房的合理设计与布局 第一节 中餐厨房的合理设计 第二节 厨房设备的合理布局 思考与练习 第五章 厨房生产运行管理 第一节 原料初加工阶段的运行管理 第二节 热菜厨房的运行与管理 第三节 其他厨房的运行管理 第四节 菜点开发创新机制的建立与有效运行 第五节 美食节的设计与生产运行 思考与练习 第六章 食品原料采购与管理 第一节 食品原料采购管理 第二节 食品原料验收管理

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>