

<<饭店餐饮管理>>

图书基本信息

书名：<<饭店餐饮管理>>

13位ISBN编号：9787563711963

10位ISBN编号：7563711961

出版时间：2004-5

出版时间：旅游教育出版社

作者：余炳炎

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>

<<饭店餐饮管理>>

内容概要

本书为旅游高等职业教育旅游教材之一，秉承修订版教材的编写风格，设有课前导读、教学目标、案例分析、本章小结等模块，旨在教师和学生之间搭建一个互动的平台，使教师能够更好地和学生沟通。

文中示例、公式及学习要点一律突出显出，目的是让读才花最少的时间掌握最有用的信息。

本系列教材在编排上主要具有以下显著特征：

- 引用最新资料；
- 专家编写权威把关；
- 贴近教学的全新编排。

<<饭店餐饮管理>>

书籍目录

第一章 饭店餐饮概述 课前导读 教学目标 第一节 餐饮部在饭店中的地位、任务及经营特点 第二节 饭店餐饮部的组织结构、职能及对从业人员的素质要求 第三节 饭店餐饮部各营业点的表现形式 第四节 饭店餐饮主要经营环节 本章小结 思考与练习第二章 菜单的筹划与设计制作 课前导读 教学目标 第一节 菜单的种类及作用 第二节 确定餐饮品种的依据和原则 第三节 菜单的设计与制作 本章小结 思考与练习第三章 原料管理 课前导读 教学目标 第一节 原料的采购管理 第二节 原料的验收管理 第三节 原料的贮藏管理 本章小结 思考与练习第四章 餐饮生产管理 课前导读 教学目标 第一节 厨房组织机构与人员配置 第二节 厨房生产业务流程 第三节 厨房生产质量管理 第四节 餐饮产品成本核算 第五节 管事部的运转管理 第六节 厨房生产卫生与安全管理 本章小结 思考与练习第五章 零点餐厅服务管理第六章 饭店酒吧服务与管理第七章 宴会服务与管理第八章 餐饮服务管理第九章 饭店餐饮销售管理第十章 饭店餐饮财务管理 后记

<<饭店餐饮管理>>

编辑推荐

为适应我国旅游高等职业教育蓬勃发展的需求，根据旅游高等职业教育的培养目标和教学计划，旅游教育出版社组织编写了此书。

本书吸取了国外饭店餐饮管理的先进经验和我国旅游院校多年来的教学成果，结合我国饭店业的管理实践和发展趋势，系统地阐述了饭店餐饮服务、经营与管理的实践和理论问题，努力反映出国内外饭店餐饮管理领域中的先进服务和管理的理念、模式、手段以及发展趋势。

本书系统地编排了饭店餐饮运行管理的内容，涉及餐厅、酒吧、宴会服务与管理；更着眼于饭店餐饮管理中的主要环节，如原料管理、生产管理、服务管理、销售管理和财务管理，突出理论性、科学性和实践性。

为了更好地适应高等职业教育的教学需要，本书在编写体例和编排形式上做了一些尝试，例如，在各章开始安排了课前导读和教学目标，在各章结尾安排了本章小结和思考练习题。

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>