

<<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：9787810829410

10位ISBN编号：7810829416

出版时间：2007-2

出版时间：北京交通大学出版社

作者：王天佑

页数：285

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

饭店餐饮管理是21世纪全国高等院校旅游管理专业课教材之一，也是教育部“十一五”国家级规划教材。

本教材特点，首先是内容全面，包括菜单与酒单筹划与设计、厨房生产管理、餐厅服务管理、酒水经营管理、餐饮成本控制、餐饮质量管理和餐饮营销管理等且系统性和实践性强，内容涉及了饭店餐饮管理的各方面业务。

第二是内容新颖，贴近行业，具有鲜明的时代特色和科学的前瞻性，与当前世界饭店业和餐饮业经营管理理念和方法同步。

第三，具有严格的系统性和逻辑性。

整体内容结构设计循序渐进，符合培养旅游企业、饭店管理和餐饮管理人才培养目标、培养模式和培养方法的需要，具有较强的实用性。

本书还可作为企业培养饭店和餐饮职业经理人的教材。

<<饭店餐饮管理>>

书籍目录

第1篇 餐饮管理概论	第1章 饭店餐饮管理概述	1.1 饭店餐饮管理内容与要素	1.2 饭店餐饮管理发展趋势	1.3 饭店餐饮经营原则	本章小结	练习题	参考文献	第2章 饭店经营组织管理	2.1 饭店经营组织概述	2.2 饭店部组织设计	2.3 饭店部工作人员职责	2.4 餐饮组织创新与调整	本章小结	练习题	参考文献	第3章 餐饮成本管理	3.1 餐饮成本控制	3.2 餐饮成本核算	3.3 食品原料采购管理	3.4 食品储存管理	3.5 生产成本控制	3.6 餐饮成本分析	本章小结	练习题	参考文献	第4章 餐饮产品质量管理	4.1 餐饮产品质量概述	4.2 餐饮全面质量管理	4.3 餐饮产品质量保证	本章小结	练习题	参考文献	第2篇 餐饮生产管理	第5章 中餐生产原理	5.1 中餐概述	5.2 中餐菜系	5.3 中餐生产原理	本章小结	练习题	参考文献	第6章 西餐生产原理	6.1 西餐概述	6.2 西餐菜系	6.3 西餐生产原理	本章小结	练习题	参考文献	第7章 厨房规划与布局	第8章 卫生与安全	第3篇 餐饮营销管理	第9章 菜单与酒单筹划	第10章 餐厅服务管理	第11章 酒水销售管理	第12章 餐饮营销策略
------------	--------------	-----------------	----------------	--------------	------	-----	------	--------------	--------------	-------------	---------------	---------------	------	-----	------	------------	------------	------------	--------------	------------	------------	------------	------	-----	------	--------------	--------------	--------------	--------------	------	-----	------	------------	------------	----------	----------	------------	------	-----	------	------------	----------	----------	------------	------	-----	------	-------------	-----------	------------	-------------	-------------	-------------	-------------

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>