

<<餐饮服务与管理>>

图书基本信息

书名：<<餐饮服务与管理>>

13位ISBN编号：9787810989428

10位ISBN编号：7810989421

出版时间：2007-8

出版时间：上海财大

作者：张波

页数：275

字数：323000

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>

<<餐饮服务与管理>>

内容概要

本书是“高职高专经管系列教程”之一，该书以培养学生餐饮服务与管理过程中所需的职业素质与职业能力为主，分2篇12章，对餐饮服务概述、餐饮服务的基本技能、酒水知识与酒吧服务、餐饮管理概述、餐饮原料的采供管理、餐饮服务质量管理等作了详细的阐述。
该书可供各大院校作为教材使用，也可供从事相关工作的人员参考阅读。

<<餐饮服务与管理>>

书籍目录

前言上编 服务技能篇 第一章 餐饮服务概述 学习目标 引入案例 第一节 餐饮服务与服务产品 第二节 餐饮服务人员 第三节 餐饮部在饭店中的地位与作用 小结 应用 第二章 餐饮服务的基本技能 学习目标 引入案例 第一节 托盘 第二节 斟酒 第三节 餐巾折花 第四节 中餐宴会摆台 第五节 上菜、分菜 第六节 其他服务技能 小结 应用 第三章 中餐服务 学习目标 引入案例 第一节 中餐零点餐厅服务 第二节 中餐团体包餐服务 第三节 中餐宴会服务 小结 应用 第四章 西餐服务 学习目标 引入案例 第一节 西餐基本知识 第二节 西餐厅服务 第三节 西餐宴会服务 小结 应用 第五章 酒水知识与酒吧服务 学习目标 引入案例 第一节 酒水知识 第二节 鸡尾酒及其调制 第三节 酒吧服务 小结 应用下编 管理实务篇 第六章 餐饮管理概述 学习目标 引入案例 第一节 餐饮管理理论基础 第二节 餐饮运营系统的业务环节 第三节 餐饮组织机构及各部门职能 小结 应用 第七章 菜单设计与价格管理 学习目标 引入案例 第一节 菜单的组成 第二节 菜单的内容与式样设计 第三节 菜单的价格 小结 应用 第八章 餐饮原料的采供管理 学习目标 引入案例 第一节 餐饮原料的采购 第二节 餐饮原料的验收 第三节 餐饮原料的库存管理 小结 应用 第九章 餐饮生产管理 学习目标 引入案例 第一节 厨房的设计与布局 第二节 厨房生产运作管理 第三节 厨房卫生与安全管理 小结 应用 第十章 餐饮服务质量管理 学习目标 引入案例 第一节 餐饮服务质量 第二节 餐饮服务质量的內容和特点 第三节 餐饮服务质量控制 小结 应用 第十一章 餐饮营销管理 学习目标 引入案例 第一节 餐饮营销概述 第二节 餐饮内部营销策略 第三节 餐饮外部营销策略 小结 应用 第十二章 餐饮成本与收入控制 学习目标 引入案例 第一节 餐饮成本的内容 第二节 餐饮成本的控制 第三节 餐饮收入的控制 小结 应用附录一 中餐宴会摆台技能考核标准附录二 中级餐厅服务员技能考核试卷附录三 中级餐厅服务员技能试题评分标准及记录表附录四 中级餐厅服务员理论考试试题参考文献

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>