

<<图说餐饮管理>>

图书基本信息

书名：<<图说餐饮管理>>

13位ISBN编号：9787115248176

10位ISBN编号：7115248176

出版时间：2011-3

出版时间：人民邮电

作者：薛永刚 编

页数：245

字数：110000

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>

<<图说餐饮管理>>

内容概要

本书对餐饮管理工作进行了系统的阐述。

全书包括餐饮店服务礼仪、前厅服务、人力资源管理、厨房管理、营销管理、餐饮店装饰与布置、食材管理、卫生管理、安全管理、设备与能源管理、财务管理共11章内容，为读者解说工作要求，提供参考范例。

本书各章内容均由“实景图片展示”、“内容解读”、“要点提示”三个模块组成，图文并茂，易于理解。

这一内容编排方式在管理类图书中较为新颖，有助于读者更好地学习和应用餐饮管理知识。

本书适合餐饮业各级管理人员阅读，也适合餐饮业培训部门相关人员参考阅读。

书籍目录

第1章 餐饮店服务礼仪

- 1.1 仪容
- 1.2 着装
- 1.3 站姿
- 1.4 坐姿
- 1.5 走姿
- 1.6 蹲姿
- 1.7 手势

第2章 前厅服务

- 2.1 迎客
- 2.2 摆台
- 2.3 餐巾折花
- 2.4 问位开茶服务
- 2.5 点菜服务
- 2.6 上菜服务
- 2.7 端托服务
- 2.8 酒水服务
- 2.9 餐中服务
- 2.10 早餐、夜茶服务

第3章 人力资源管理

- 3.1 员工职责管理
- 3.2 员工招聘管理
- 3.3 员工培训管理
- 3.4 员工薪酬管理
- 3.5 员工激励管理

第4章 厨房管理

- 4.1 厨房部门组织与管理
- 4.2 厨房生产流程控制
- 4.3 厨房蔬菜加工管理
- 4.4 厨房生墩头加工管理
- 4.5 厨房熟食加工管理
- 4.6 厨房炒菜间管理

第5章 营销管理

- 5.1 餐饮营销
- 5.2 菜单营销
- 5.3 外观营销
- 5.4 广告营销
- 5.5 宴会营销

第6章 餐饮店装饰与布置

- 6.1 餐饮店家具的配备与布置
- 6.2 照明布置
- 6.3 装饰品陈列
- 6.4 绿化装饰
- 6.5 插花装饰

第7章 食材管理

<<图说餐饮管理>>

- 7.1 食材选购标准
- 7.2 食材管理
- 7.3 物料管理
- 第8章 卫生管理
 - 8.1 食品卫生管理
 - 8.2 场所卫生管理
 - 8.3 垃圾处理
 - 8.4 病媒生物杜绝方法
 - 8.5 厨房卫生管理
 - 8.6 员工健康和卫生管理
 - 8.7 餐具及餐饮设施卫生管理
- 第9章 安全管理
 - 9.1 预防食物中毒
 - 9.2 防抢工作
 - 9.3 防盗工作
 - 9.4 防意外工作
 - 9.5 防火工作
 - 9.6 防其他灾害
- 第10章 设备与能源管理
 - 10.1 能源成本管理
 - 10.2 能源控制
- 第11章 财务管理
 - 11.1 出纳业务管理
 - 11.2 餐饮成本控制
 - 11.3 费用支出管理

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>