

<<酒店餐饮部精细化管理与服务规范>>

图书基本信息

书名：<<酒店餐饮部精细化管理与服务规范>>

13位ISBN编号：9787115259363

10位ISBN编号：7115259364

出版时间：2011-8

出版时间：人民邮电

作者：刘俊敏

页数：293

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>

<<酒店餐饮部精细化管理与服务规范>>

内容概要

《酒店餐饮部精细化管理与服务规范(第2版)》以精细化、规范化、实用化为原则,全面介绍了酒店餐饮部各工作事项,对酒店餐饮服务中的重点问题进行了详细说明。全书内容主要包括酒店餐饮部岗位与规范制度设计、中餐厅精细化管理、西餐厅精细化管理、宴会厅精细化管理、咖啡厅精细化管理、酒吧精细化管理、送餐服务精细化管理、中餐厨房精细化管理、西餐厨房精细化管理、管事处精细化管理共10大项。

《酒店餐饮部精细化管理与服务规范(第2版)》适合酒店管理人员,尤其是餐饮部门管理人员参考和使用,也可以作为酒店餐饮一线人员的岗位培训教材和高校酒店管理专业的教材教辅用书。

书籍目录

- 第一章 餐饮部岗位设置与规范制度设计
 - 第一节 餐饮部服务事项与岗位设置
 - 第二节 餐饮部岗位职责描述
 - 第三节 餐饮部岗位绩效考核量表
 - 第四节 餐饮部服务标准与服务规范
 - 第五节 餐饮部精细化管理制度设计
- 第二章 中餐厅精细化管理
 - 第一节 中餐厅工作任务与岗位设置
 - 第二节 中餐厅岗位职责描述
 - 第三节 中餐厅岗位绩效考核量表
 - 第四节 中餐厅工作程序与关键问题
 - 第五节 中餐厅服务标准与服务规范
 - 第六节 中餐厅服务常用文书与表单
 - 第七节 中餐厅服务质量提升问题解决方案
- 第三章 西餐厅精细化管理
 - 第一节 西餐厅工作任务与岗位设置
 - 第二节 西餐厅岗位职责描述
 - 第三节 西餐厅岗位绩效考核量表
 - 第四节 西餐厅工作程序与关键问题
 - 第五节 西餐厅服务标准与服务规范
 - 第六节 西餐厅服务常用文书与表单
 - 第七节 西餐厅服务质量提升问题解决方案
- 第四章 宴会厅精细化管理
 - 第一节 宴会厅工作任务与岗位设置
 - 第二节 宴会厅岗位职责
 - 第三节 宴会厅岗位绩效考核量表
 - 第四节 宴会厅工作程序与关键问题
 - 第五节 宴会厅服务标准与服务规范
 - 第六节 宴会厅服务常用文书与表单
- 第五章 咖啡厅精细化管理
- 第六章 酒吧精细化管理
- 第七章 送餐服务精细化管理
- 第八章 中餐厨房精细化管理
- 第九章 西餐厨房精细化管理
- 第十章 管事处精细化管理

章节摘录

版权页：插图：第16条 厨师进入冷菜间和饼房时，必须穿戴整洁的工作衣、帽、口罩，洗手消毒，厨房设紫外线消毒设施。

第17条 非厨房工作人员不得进入厨房，厨房内不得存放杂物和私人物品。

第18条 厨房在餐前、餐后均要清扫卫生，保持厨房内外环境整洁，地面无油垢积水，并采取消除苍蝇、蟑螂、老鼠和其他有害昆虫的措施，与有毒、有害场所保持规定的距离。

第19条 在食品生产过程中防止生食品与熟食品、原料与成品交叉污染。

第20条 严格把好食品卫生关，认真执行食品卫生法，不得使用超过保存期限的食品或食品原料，不得生产不卫生的食品和饮料。

第21条 食品原料要求新鲜卫生，生熟分开，隔夜食品必须回烧，冷餐食品及烧熟的食品冷却后必须用保鲜膜覆盖。

第22条 肉禽、水产品不着地堆放，荤素食品应分池清洗。

第23条 冰箱内食品应分类存放，做到生熟分开，荤素分开，成品与半成品分开，鱼、肉分开，先进先用，半成品进冰箱须盖保鲜膜，防止污染串味。

<<酒店餐饮部精细化管理与服务规范>>

编辑推荐

《酒店餐饮部精细化管理与服务规范(第2版)》由刘俊敏编著，是“弗布克酒店各部门精细化管理与服务规范系列”图书中的一本。

《酒店餐饮部精细化管理与服务规范(第2版)》紧紧围绕“一分”、“三化”和“八分解”的思路，把酒店餐饮部的工作落到实处，较第1版更加精细化和层次化，更加切合酒店餐饮部从业人员实际工作的需要。

职责与绩效程序与关键标准与规范文书与表单问题与方案
职责与绩效：描述岗位职责，设计绩效量表
程序与关键：给出工作程序，指出关键问题
标准与规范：制定执行标准，细化操作规范
文书与表单：制作工具表单，列出文书示范
问题与方案：提升服务质量，提供解决方案把每一项工作落到实处的执行手册。

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>