

<<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：9787300078243

10位ISBN编号：7300078249

出版时间：2007-1

出版时间：人民大学

作者：李国茹 杨春梅

页数：303

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

进入21世纪,随着我国经济的发展,我国的餐饮业取得了长足的进步。

2008年北京奥运会、2010年上海世界博览会等大型国际性盛会的举办无疑将进一步推动我国餐饮业的发展。

作为餐饮业的组成部分,无论是社会餐饮,还是酒店餐饮都面临着激烈的市场竞争。

而所有的竞争归根结底都是人才的竞争,人才的竞争不仅仅体现在高层管理人员的竞争层面,以往被忽视的餐厅的一线服务人员及督导层面的人才竞争也逐渐受到餐饮专业人士的重视。

本教材从基层服务人员和督导层面人员的培训管理出发,面向酒店管理专业高职高专学生。

在教材的内容上,注重教材实际操作性的同时,将一些新的理论和方法引入教材,目的是开拓学生的视野;在教材的形式上,力求通俗易懂,并设计了相关链接、情景练习等,以帮助学生加强理解与掌握所学知识,本教材不仅可作为高职高专酒店管理专业教材,也可作为酒店管理人员的培训教材。

<<餐饮服务与管理>>

书籍目录

第一章 餐饮概述 第一节 餐饮业的发展及特点 第二节 餐饮部的地位组织结构 第三节 餐饮服务用具的使用及消毒方法第二章 餐饮服务基本技能 第一节 托盘的使用 第二节 斟酒服务 第三节 餐巾折花 第四节 摆台 第五节 上菜与分菜 第六节 撤换餐具第三章 餐饮服务程序 第一节 餐饮服务基本流程 第二节 中餐服务基本程序和方法 第三节 西餐服务基本程序和方法第四章 餐饮成本管理 第一节 采购管理 第二节 验收管理 第三节 库存管理 第四节 餐饮成本控制第五章 餐饮销售管理 第一节 餐饮销售概述 第二节 餐饮产品及其策略 第三节 餐饮促销 第四节 餐饮公共关系销售第六章 餐饮质量管理 第一节 餐饮质量管理概述 第二节 餐饮质量管理理念 第三节 餐饮质量管理的方法和工具第七章 中外菜点知识 第一节 中国菜肴知识简介 第二节 西方菜肴知识简介 第三节 中西式面点知识 第四节 菜单的设计第八章 我国主要客源国的饮食习俗 第一节 亚洲主要客源国的饮食习俗 第二节 欧洲主要客源国的饮食习俗 第三节 美洲主要客源国的饮食习俗 第四节 大洋洲主要客源国的饮食习俗 第五节 非洲主要客源国的饮食习俗附录一 餐饮服务常用语中英文对照附录二 美国餐厅服务人员服务效果鉴定检查标准参考书目

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>