

<<餐饮企业行政总厨管理>>

图书基本信息

书名：<<餐饮企业行政总厨管理>>

13位ISBN编号：9787301117026

10位ISBN编号：7301117027

出版时间：2007-3

出版时间：北京大学出版社

作者：蔡万坤，靳星编著

页数：390

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>

## <<餐饮企业行政总厨管理>>

### 内容概要

本书从职业经理的高度，在分析行政总厨的多重角色、任职条件和素质修养的基础上，系统介绍了行政总厨的厨房环境设计与布局、厨房核心团队和厨师队伍打造、原料采供控制、标准菜谱和菜单设计、厨房生产业务组织、设备用品和安全卫生管理的原理、方法和技术，同时介绍了行政总厨的目标管理、授权技术、沟通、协调、激励和时间管理等专项技术和方法以及市场进退管理的方法和技术。本书的特点是体例科学，结构合理，重点突出，案例具体，具有很强的实用性和可操作性。本书主要适合各种类型的餐饮企业的行政总厨、各类厨房厨师长等职业经理人作为培训技术教材和专业工作指导用书及各类旅游院校、商业院校烹饪专业作为教材使用。

<<餐饮企业行政总厨管理>>

作者简介

蔡万坤，旅游专业资深教授。

男，1944年6月出生，四川渠县人，农工党员、中共党员。

1968年毕业于北京第二外国语学院。

曾任北京旅游学院学术委员，《旅游学刊》编委、教研室主任，北京市饭店总公司、东方饭店、京丰宾馆顾问，北京立波宾馆总经理，北京中江之旅酒店管理公司（集

## &lt;&lt;餐饮企业行政总厨管理&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 餐饮企业行政总厨面面观 ——认清你的多重角色 第一节 餐饮企业行政总厨的自我认识  
 案例 一位很快开创厨房管理新局面的行政总厨 第二节 餐饮企业行政总厨在领导面前的角色认知  
 案例 心情有点烦闷的刘总厨师长 第三节 餐饮企业行政总厨对待下级的角色认知 案例 得到  
 厨师拥护与支持的安总厨师长第二章 餐饮企业行政总厨的职责规范与职务应聘 ——做好你的任职准  
 备 第一节 餐饮企业行政总厨的职责规范管理 案例 陈总经理主管餐饮工作的经验之谈 第二节  
 餐饮企业行政总厨的任职条件与要求 案例 饭店行政总厨的任职条件和考核标准典型事例 第三节  
 餐饮企业行政总厨的职务应聘 案例 日本一流企业主管的职务应聘条件第三章 餐饮行政总厨的厨  
 房环境管理 ——打造良好的生产基地 第一节 餐饮厨房分类与环境管理原则 案例 重视厨房环  
 境管理,赢得厨师拥护与支持 第二节 行政总厨的厨房环境设计专业知识 案例 饭店、餐馆、厨  
 房环境设计行业标准内容(摘抄) 第三节 餐饮企业行政总厨的厨房环境管理方法 案例 一位行  
 政总厨在饭店质量表彰大会上的发言第四章 餐饮企业行政总厨的厨房团队打造 ——缔造优良的厨师  
 队伍 第一节 餐饮企业行政总厨的厨房机构设置 案例 优秀企业厨房团队建设的三大支柱 第二  
 节 行政总厨的厨房团队核心缔造 案例 一家四星级饭店优秀厨房团队的核心构成 第三节 餐饮  
 企业行政总厨的员工队伍配备 案例 一种新型的提高劳动效率的厨房用工制度 第四节 行政总厨  
 的厨房员工队伍管理 案例 一个有趣的团队目标管理实验 第五节 行政总厨厨房员工培训管理  
 案例 一位伐木工人的寓言故事带来的启示第五章 餐饮企业行政总厨的厨房原料管理 ——创造优  
 良的品质基础 第一节 行政总厨厨房原料管理的任务和要求 案例 张总厨师长这样降低了厨房原  
 料消耗 第二节 行政总厨厨房原料管理的措施和方法 案例 注重细节赢得大笔生意给厨房管理的  
 启示 第三节 行政总厨厨房原料管理的控制方法 案例 丽苑大酒楼是这样控制原料进价成本的第  
 六章 餐饮企业行政总厨的厨房生产管理 ——推行精益生产方式,创造良好效益 第一节 餐饮企业  
 厨房生产管理的特点和任务 案例 善于总揽厨房生产全局的钟总厨师长 第二节 餐饮企业厨房生  
 产的菜单管理 案例 一家饭店行之有效的菜单设计管理制度 第三节 行政总厨的厨房标准菜谱管  
 理方法 案例 贵兴宾馆厨房生产管理的“双响炮” 第四节 行政总厨的厨房原料加工管理组织方  
 法 案例 一次厨房原料加工的现场会议 第五节 行政总厨的厨房产品烹调制作管理方法 案例  
 一位总厨师长的每日工作日程 第六节 行政总厨厨房生产管理的效益控制 案例 制订大厦外墙  
 维护方案带来的启示第七章 餐饮企业行政总厨的宴会美食管理技术 ——塑造企业形象与提高企业声  
 誉的方法 第一节 行政总厨宴会活动管理技术 案例 行政总厨参与管理的宴会活动类型 第二节  
 行政总厨美食展销活动管理技术 案例 新侨酒店日本餐厅樱花美食节活动方案 第三节 行政总厨  
 外会活动管理技术 案例 一家饭店的外会合同(协议)样本第八章 餐饮企业行政总厨的厨房专项  
 技术管理 ——追求卓越与进步的方法 第一节 餐饮企业行政总厨的目标管理技术 案例 马拉松  
 世界冠军给我们的启示 第二节 餐饮企业行政总厨的授权管理技术 案例 餐饮管理中一次成功的  
 改革试验 第三节 餐饮企业行政总厨的沟通管理技术 案例 铁杆和钥匙的对话给我们带来的启示  
 第四节 行政总厨的激励管理技术 案例 丰田公司激励技术带来的启示 第五节 餐饮企业行政总  
 厨的时间管理技术 案例 鲁迅论时间给我们的启示第九章 餐饮企业行政总厨的厨房设备卫生与安  
 全管理 ——创造良好的厨房生产条件 第一节 餐饮厨房设备配备管理 案例 西海宾馆厨房设备  
 管理规定 第二节 餐饮厨房设备日常维护管理 案例 一家饭店厨房设备的岗位责任制度 第三节  
 行政总厨的厨房卫生管理 案例 山东贵都大酒店厨房卫生检查与考核标准 第四节 行政总厨的厨  
 房安全管理 案例 一家饭店的厨房安全检查表第十章 餐饮企业行政总厨的绩效考核 ——试以成  
 败论英雄 第一节 餐饮企业优秀行政总厨的成功标志 案例 饭店总经理在行政总厨离职告别会  
 议上的发言(摘抄) 第二节 餐饮企业行政总厨任期目标考核 案例 一家四星级饭店行政总厨的任  
 期目标考核标准 第三节 餐饮企业行政总厨的市场进退管理 案例 餐饮企业行政总厨市场进退管  
 理的三大条件主要参考书目

<<餐饮企业行政总厨管理>>

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>