

<<行政总厨管理实务>>

图书基本信息

书名：<<行政总厨管理实务>>

13位ISBN编号：9787313047700

10位ISBN编号：7313047703

出版时间：2007-5

出版时间：上海交大

作者：赵建民

页数：344

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>

<<行政总厨管理实务>>

内容概要

本书是受国务院国资委商业技能鉴定中心与饮食服务发展中心、全国商务人员职业资格考评委员会委托编写的。

内容包括厨房设计与合理布局、厨房组织管理、食品原料管理、厨房生产运行管理、菜点出品质量控制、厨房生产成本控制、厨房卫生安全管理，考试大纲、模拟题库及答案等共九章，内容丰富，阐述详尽，实用性强，可操作性强，可作为行政总厨培训教材，也可供从事餐饮业管理的工作者参考。

<<行政总厨管理实务>>

书籍目录

第一章 概论 第一节 行政总厨岗位特征 第二节 厨房的基本特征 第三节 我国古代厨房管理的经验分析 第四节 厨房的地位与任务第二章 厨房设计与合理布局 第一节 厨房的合理设计 第二节 厨房设备的合理布局第三章 厨房组织管理 第一节 合理设计厨房组织 第二节 厨房员工的科学配备 第三节 建立有效的管理体系与沟通模式第四章 食品原料管理 第一节 建立食品原料质量标准 第二节 食品原料采购管理 第三节 食品原料验收管理 第四节 食品原料入库管理 第五节 合理库存与原料发放管理第五章 厨房生产运行管理 第一节 概述 第二节 原料初加工阶段的运行管理 第三节 热菜厨房的运行管理 第四节 其他厨房的运行管理 第五节 厨房生产过程中的管理制度 第六节 菜点开发创新机制的建立与有效运行 第七节 美食节的设计与生产运行第六章 菜点出品质量控制 第一节 菜点质量的含义及其特点 第二节 标准菜谱与菜点规范作业书 第三节 生产过程的质量控制 第四节 菜点质量检查与质量监督 第五节 菜点中异物的有效控制第七章 厨房生产成本控制 第一节 厨房生产成本控制的意义 第二节 食品原料成本核算 第三节 厨房生产过程中的成本控制 第四节 成本控制与菜单定价第八章 厨房卫生安全管理 第一节 厨房卫生控制 第二节 厨房安全管理 第三节 厨房设备的维护与管理第九章 考试大纲 第一节 论文写作与案例分析 第二节 职业行政总厨鉴定考试大纲附录 模拟考试题库与参考答案参考文献

<<行政总厨管理实务>>

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>