

<<餐饮经营的计划与控制>>

图书基本信息

书名：<<餐饮经营的计划与控制>>

13位ISBN编号：9787503226205

10位ISBN编号：750322620X

出版时间：2005-05-01

出版时间：中国旅游

作者：Jack D · iemeier

页数：457

译者：魏敬安

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>

<<餐饮经营的计划与控制>>

内容概要

本书为《餐饮经营的计划与控制》的第五版，它继续强调了各种规模的餐饮企业的管理者在经营中有关计划与控制工作的实际操作。

这些管理者都是大忙人，他们必须充分利用自己的时间控制好有限的资源。

在这本“入门”教材里，作者认真分析了餐饮产品，人工以及经营收入等主要议题，提出了对这些方面的最佳管理措施，以便加强对商业性及非商业性餐饮经营的控制。

本书旨在使读者既便于阅读又便于应用。

例如，正式的学生和餐饮企业的培训生可以将本书作为正式或非正式职业发展和培训的部分内容逐章阅读；其他人，如企业管理者可以带着实际工作中的问题，在书中寻找切实可行的答案。

本书的主要目的和前几版一样，就是帮助餐饮业的实际管理者和在校学生理解控制企业主要资源——产品(食品与饮料)、人工和收入的复杂性。

由于如今的餐饮经营无不强调在降低成本的同时以一流的产品与服务满足消费者日益增长的实现自己消费价值的需求，所以本书中提出的基本观念和措施变得更为重要。

<<餐饮经营的计划与控制>>

作者简介

Jack D . Ninemeier(杰克·D-奈米尔)博士。

美国密歇根州立大学旅游接待管理学院教授。

是美国饭店业协会认证的饭店管理资格持有者(CHA)，餐饮管理资格持有者(CFBE)，接待业教育培训资格持有者(CHE)；同时，还是国家餐馆协会认证的餐饮服务管理专家(FMP)。

他是29本有关餐饮服务

<<餐饮经营的计划与控制>>

书籍目录

序 学习教育学院课程的提示 第一部分 餐饮控制概述 1. 餐饮企业面临的挑战 旅行与旅游业：像雨伞一样的行业 膳食接待部门 饭店组织结构简述 餐饮部 商业性和事业性饮食服务单位 从菜单做起·经营控制周期·管理系统·管理过程·整合过程·重要的区别 普遍的问题：人工短缺 注释 主要术语 复习题 网址 2. 控制的功能 管理的资源与目的 管理者在管理过程中的作用 控制的过程 确立标准·检测实际经营结果·实际结果与标准对比·采取改正措施·评估改正措施 设计控制系统时应考虑的因素 控制的责任人 主要术语 复习题 网址 第二部分 制定餐饮控制计划 3. 确定餐饮标准 采购标准细则 标准食谱 设计标准食谱 标准出菜量 确定标准出菜量·每磅成品菜成本·成本系数·调整标准食谱的出菜量 每道菜的标准量 每道菜的标准成本 计算标准套餐成本·计算标准套餐成本：饮料·酒水控制中特殊的标准成本措施 计算机的应用：食谱管理软件 原料文档·标准食谱文档·菜单品种文档 标准食品成本 销售历史信息·计算每餐标准成本·确定食品的期待成本· 根据实际销售组合确立理想成本 标准饮料成本 注释 主要术语 复习题 网址 复习小测验 第三部分 设计有效的餐饮控制系统 第四部分 控制系统中信息与数据的应用 第五部分 控制收入 第六部分 控制人工成本 译后记

<<餐饮经营的计划与控制>>

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>