

<<酒店餐饮运行管理实务>>

图书基本信息

书名：<<酒店餐饮运行管理实务>>

13位ISBN编号：9787503246968

10位ISBN编号：7503246960

出版时间：2013-4

出版时间：中国旅游出版社

作者：李勇平

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>

## <<酒店餐饮运行管理实务>>

### 内容概要

《国家示范性高职高专院校重点建设专业酒店管理专业系列教材:酒店餐饮运行管理实务》由三部分十二章组成。

第一部分内容为酒店餐饮运行管理背景,由三章组成,分别介绍了餐饮业概况,酒店餐饮部的地位、任务、经营特点,以及酒店餐饮部的组织结构与主要岗位的职责;第二部分内容为酒店餐饮业务运行管理基础,由四章组成。

首先叙述了酒店餐饮目标顾客的确定方法,然后介绍了酒店餐饮用餐氛围该如何营造,接着说明了酒店餐饮服务人员应该掌握的服务基本功,最后讲述了酒店餐饮常用服务方式与运行流程;第三部分内容为酒店餐饮运行管理实务,由五章组成,分别是酒店菜单筹划与设计制作,酒店餐饮原料采购、验收、储藏管理,酒店餐饮生产加工管理,酒店餐饮销售管理和酒店餐饮服务管理。

## &lt;&lt;酒店餐饮运行管理实务&gt;&gt;

## 书籍目录

前言 第一章餐饮业概述 第一节餐饮业发展概况 第二节餐饮企业经营形式及基本特点 复习与思考 第二章酒店餐饮部的地位、任务、经营特点 第一节酒店餐饮部的地位 第二节酒店餐饮部的任务 第三节酒店餐饮部的经营特点 复习与思考 第三章酒店餐饮部组织结构及主要岗位职责 第一节酒店餐饮部的组织结构 第二节酒店餐饮部主要工作岗位职责 第三节酒店餐饮部与酒店其他部门间的关系 复习与思考 第四章酒店餐饮目标顾客的确定 第一节酒店餐饮的核心目标顾客 第二节酒店餐饮其他消费顾客的确定 复习与思考 第五章酒店餐饮用餐氛围的营造 第一节酒店餐饮内部空间划分 第二节酒店餐饮用餐氛围的营造 复习与思考 第六章酒店餐饮服务人员服务基本功 第一节托盘 第二节餐巾折花 第三节摆台 第四节斟酒 复习与思考 第七章酒店餐厅常用服务方式与运行流程 第一节酒店餐厅常用服务方式 第二节酒店餐饮运行流程 复习与思考 第八章酒店菜单的筹划与设计制作 第一节固定菜单的筹划、设计与制作 第二节变动菜单的筹划与实施 复习与思考 第九章酒店餐饮原料采购、验收、储藏管理 第一节食品原料采购管理 第二节餐饮原料验收管理 第三节餐饮原料储藏管理 复习与思考 第十章酒店餐饮产品的生产加工管理 第一节餐饮生产管理概述 第二节餐饮生产组织机构及人员配置 第三节餐饮生产场所的安排与布局 第四节餐饮生产质量控制 第五节饮品生产管理 第六节管事部运行与管理 复习与思考 第十一章酒店餐饮产品销售管理 第一节餐饮产品销售计划制订 第二节餐饮产品定价 第三节餐饮营业场所销售决策 第四节餐饮销售控制 复习与思考 第十二章酒店餐饮服务管理 第一节餐饮服务的主要环节 第二节餐饮服务质量控制 第三节餐饮服务中零点餐厅的收银控制 复习与思考 参考文献

## &lt;&lt;酒店餐饮运行管理实务&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：之间的数量比例问题，这不仅涉及餐厅的整体布置效果，而且涉及餐座的利用率。4人餐桌同时供4位客人使用时，其利用率是百分之百，然而当只有2位客人占用时，其使用率就下降了一半。

如果餐厅的餐桌大多是这种隋况，初一看是满座，其实餐座使用率不高。

因此，各种大小不同的餐桌的配置就值得研究，据调查，一般进入餐厅就餐的客人中，成双成对者约占50%；独自就餐者占30%左右；3人或3人以上者占20%上下。

一般零点餐厅的餐桌应以2人桌为主，这种2人桌最好采用标准尺寸的方形桌，这样2人桌可以随时转变为3人桌、4人桌，拉开翻板又可以增加至5人或6人。

在可坐多人的大圆桌上摆置“留座”牌号，以免少数人占用一张大圆桌。

（三）餐厅人员流动路线安排 客人、服务人员在餐厅中的行走流动路线就是人员的通道。

在安排人员通道时首先应考虑尽可能选取直线，避免迂回的曲线，使客人与工作人员能在第一时间内到达想要到达的位置；其次是主要通道与次要通道之分，主要通道的宽度要明显大于次要通道；最后是主要通道或次要通道均应考虑服务人员操作手推车的通行宽度。

（四）餐厅的光线与色调 1.餐厅的光线 餐饮服务场所的光线首先应考虑光源的形式。

在餐厅中大致有三种光源：自然光源（阳光）、人工光源、自然光源与人工光源混合形式。

人工光源分为电灯光源和烛光光源。

餐厅采用何种形式的光源，受餐厅档次、风格、经营形式与建筑结构的制约。

酒店中的餐厅多用混合光源照明，在咖啡厅、快餐厅中，自然光源的比重大些；而在高档宴会厅和法式餐厅中，人工光源的比例会大些，要利用不同的光源形式营造不同的就餐氛围。

餐厅光线方面需要引起重视的是餐厅受光的强度。

光的强、弱、明、暗会产生不同的效果，利用各种光线的强弱并配以色彩变化，可以炫耀各种菜肴的特色与美观，给就餐者留有深刻的印象，并产生食欲；同时，光线强弱的变化还可以引起餐厅色彩的无穷变化。

一般而论，越是高档的餐厅，餐厅整体光线的强度相对越弱，突出的是餐桌上为菜肴打光的聚光灯；反之，餐座周转率较高的餐厅普遍使用光照度较强的配置。

## <<酒店餐饮运行管理实务>>

### 编辑推荐

《国家示范性高职高专院校重点建设专业酒店管理专业系列教材:酒店餐饮运行管理实务》既可以作为全日制高职高专与应用型本科酒店管理专业、旅游管理专业的教材,也可以作为酒店行业在职培训用书。

<<酒店餐饮运行管理实务>>

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>