

<<现代饭店餐饮管理>>

图书基本信息

书名：<<现代饭店餐饮管理>>

13位ISBN编号：9787509518366

10位ISBN编号：7509518369

出版时间：2010-1

出版时间：中国财政经济出版社一

作者：邹益民 主编

页数：275

字数：297000

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>

<<现代饭店餐饮管理>>

内容概要

为了适应和满足我国高职高专饭店管理专业的教学需要，在教育部高教司的指导下，我们在2001年编写了《教育部高职高专规划教材：现代饭店餐饮管理（第3版）》一书。

出版以后，受到了使用院校的充分肯定，发行情况良好。

2005年进行了修订。

由于在初次编写时充分考虑了教材的先进性、针对性和实用性，故教材的体系和内容在当时还较好地反映了现代饭店餐饮管理的现状和要求，并符合旅游高职高专学生的知识点和能力培养的要求。

因此，第二版仍保留了原有的体系结构和内容，只对极小部分内容和文字作了适当的修改。

现在，根据教学改革及学科发展的需要，我们在基本保持原教材体系的基础上，进行了第三版修订。

<<现代饭店餐饮管理>>

书籍目录

- 第一章 饭店餐饮管理概述
 - 第一节 餐饮管理特点与趋势
 - 第二节 餐饮管理要求与组织
 - 第三节 餐饮从业人员基本素质
- 第二章 饭店餐饮设施规划与经营决策
 - 第一节 餐饮设施规划与设计
 - 第二节 餐饮经营基本决策
 - 第三节 菜单设计与制作
- 第三章 饭店餐饮原料采供管理
 - 第一节 餐饮原料采购管理
 - 第二节 餐饮原料验收管理
 - 第三节 餐饮食品仓库管理
- 第四章 饭店餐饮厨房业务管理
 - 第一节 厨房生产运行基本流程
 - 第二节 菜肴质量控制与开发
 - 第三节 菜肴原料成本核算
- 第五章 饭店餐饮促销策略
 - 第一节 餐饮广告促销策略
 - 第二节 餐饮常规促销策略
 - 第三节 餐饮美食节促销策略
- 第六章 饭店餐饮服务管理
 - 第一节 餐饮基本操作技术
 - 第二节 中餐零点服务艺术
 - 第三节 西餐服务规范
 - 第四节 餐饮服务质量控制
- 第七章 饭店宴会业务管理
 - 第一节 宴会特点与发展趋势
 - 第二节 宴会预定管理
 - 第三节 宴会设计
 - 第四节 宴会组织
- 第八章 饭店酒水与酒吧管理
 - 第一节 酒水业务知识
 - 第二节 酒吧管理
 - 第三节 鸡尾酒会的设计与组织
- 第九章 饭店餐饮卫生与安全管理
 - 第一节 餐饮卫生防疫管理
 - 第二节 食物中毒预防与处理
 - 第三节 餐饮安全管理
- 第十章 饭店餐饮成本与收入控制
 - 第一节 餐饮成本控制
 - 第二节 餐饮收入控制
 - 第三节 餐饮经营分析
- 参考文献

<<现代饭店餐饮管理>>

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>