

<<酒店餐饮运作实务>>

图书基本信息

书名：<<酒店餐饮运作实务>>

13位ISBN编号：9787512108493

10位ISBN编号：7512108494

出版时间：2012-1

出版时间：清华大学出版社

作者：徐文苑 主编

页数：322

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>

## <<酒店餐饮运作实务>>

### 内容概要

《酒店餐饮运作实务》是为了适应高职高专酒店类工学结合教学体系改革的需要而编写的，编写思路则以“工学结合、教学做一体化”为编写原则、以满足职业岗位需求为目标、以培养学生的应用技能为着力点。

在编写过程中结合任务驱动、项目导向的教学方式，力求在新颖性、实用性、可读性三个方面有所突破，体现高职高专教材的特点。

本书共分为6个模块：餐饮产品的服务，餐饮产品服务质量的分析、检查与控制，餐饮产品的销售，菜单的设计，食品原料的采购供应、餐饮产品的生产作业。

每个项目均有知识与技能目标、案例导入，中间穿插知识链接和知识拓展，课后有任务完成结论与实训题可供学生学习和练习。

《酒店餐饮运作实务》主要适用于高等职业院校酒店管理专业的教学，也可供酒店从业人员培训和自学之用。

## <<酒店餐饮运作实务>>

### 书籍目录

#### 模块一 餐饮产品的服务

##### 任务1 餐饮服务基本技能实训

###### 项目一 托盘

###### 项目二 餐巾折花

###### 项目三 铺台布

###### 项目四 摆台

###### 项目五 斟酒

###### 项目六 上菜与分菜

##### 任务2 零点服务

###### 项目一 中式零点服务

###### 项目二 西式零点餐服务

##### 任务3 宴会服务

###### 项目一 中餐宴会服务

###### 项目二 西餐宴会服务

#### 模块二 餐饮产品服务质量的分析、检查与控制

##### 任务1 餐饮产品服务质量的分析与检查

###### 项目一 餐饮产品质量分析

###### 项目二 餐饮产品质量检查

##### 任务2 餐饮产品服务质量的控制

###### 项目一 餐前准备环节的预先控制

###### 项目二 餐中服务环节的现场控制

###### 项目三 餐后服务环节的反馈控制

#### 模块三 餐饮产品的销售

##### 任务1 餐饮产品的销售计划

###### 项目一 餐饮产品价格的制定

###### 项目二 餐饮产品的销售统计与预测

##### 任务2 餐饮产品的营销与销售控制

###### 项目一 餐饮产品的营销

###### 项目二 餐饮产品的销售控制

#### 模块四 菜单设计

##### 任务1 菜单的设计与制作

###### 项目一 菜单结构设计

###### 项目二 菜单制作

##### 任务2 菜单的定价与分析

###### 项目一 菜单定价

###### 项目二 菜单分析

#### 模块五 食品原料的采购供应

##### 任务1 食品原料的采购与验收

###### 项目一 食品原料的采购

###### 项目二 食品原料验收

##### 任务2 食品原料的储存与发放

###### 项目一 食品原料储存

###### 项目二 食品原料发放

#### 模块六 餐饮产品的生产作业

##### 任务1 餐厅与厨房的设计

## <<酒店餐饮运作实务>>

项目一餐厅的设计与布局

项目二厨房的设计与布局

任务2餐饮产品的生产控制

项目一食品原料的加工过程控制

项目二餐饮产品的加工制作控制

任务3厨房的卫生与安全

项目一厨房的卫生控制

项目二厨房的安全控制

参考文献

## <<酒店餐饮运作实务>>

### 章节摘录

版权页：插图：3.格调高雅，体现餐厅形象和吸引力格调是餐厅环境布置的规格和基调，它与餐厅环境布置的主题和特点相结合，形成餐厅形象与吸引力。

因此，重点要抓住以下两个环节的工作。

(1) 格调高低要与餐厅等级规格相适应。

不同类型、不同档次的餐厅有不同的格调，如西餐扒房档次最高，中餐宴会规格最高，格调要高雅、豪华。

大众餐厅、一般快餐厅，格调要相对低一些。

具体运用时，要通过天花板、墙饰、围幔、灯饰、窗帘的装饰布置和色彩选择等来体现，使其和谐、美观、舒适、典雅，使人赏心悦目。

(2) 装饰布置要讲求餐厅气氛。

餐厅格调和气氛是相辅相成的，高雅的餐厅格调必然要求气氛和谐。

因此，要通过色彩、灯光、服饰等来突出餐厅气氛，如色彩的选择、主色的调和、陪衬色的运用要柔和、清新，避免过于刺激；灯光要经过装饰，可以调节，高档餐厅晚间开餐可用烛台，演奏钢琴或乐器；服务人员的服装要美观、大方，由此形成餐厅气氛。

4.保证餐厅内部物流、加工生产流程、服务流程的持续畅通(1)建立高效快捷、连贯的物资传送流程机制，将设备安置于流程线口，便于物品的到达、储存和冷藏。

(2)厨房加工生产的功能区域分布，要依循餐饮生产流程和出菜次序。

(3)餐厅服务流程顺畅，便于提高餐饮服务效率。

5.尽量缩短服务的距离，便于提供快捷高效的服务(1)在餐厅中设立明档厨房，在菜单中增设客前烹制的菜品，将餐饮生产和餐饮服务融合在一起，有助于营造热烈的进餐气氛。

(2)服务的距离由餐厅的形状、餐厅与厨房的相对位置及连接处理而定。

长方形餐厅，厨房与餐厅的连接口设在餐厅长边的中间，可有效地缩短服务的距离；对于形状不规则的餐厅，应通过测量，找出厨房与餐厅之间最短的路线，并在其交叉点上设立餐厅与厨房之间的连接处。

<<酒店餐饮运作实务>>

编辑推荐

<<酒店餐饮运作实务>>

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>