

<<餐饮成本核算与控制>>

图书基本信息

书名：<<餐饮成本核算与控制>>

13位ISBN编号：9787040304855

10位ISBN编号：7040304856

出版时间：2010-6

出版时间：高等教育

作者：王美萍|主编:杨柳

页数：275

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>

<<餐饮成本核算与控制>>

前言

在市场经济条件下，随着全球经济一体化的发展，各国市场竞争的日趋激烈，我国各地餐饮企业的利润空间也在逐渐缩小。

餐饮企业成本的高低决定着企业盈利能力的大小和竞争能力的强弱，将餐饮企业成本控制与企业目标管理、流程重组与先进理念有机地结合，并不断精益求精地追求卓越，已成为新形势下餐饮企业成本管理与控制的新趋势。

强化餐饮企业成本核算与控制是企业生存和发展的必然选择，是餐饮企业实行全面成本管理、降低消耗、取得竞争优势的工作重点和难点，对强化企业内部管理、降低成本、提高效益具有十分重要的现实意义。

本教材以餐饮企业经营成本为研究对象，根据实际工作任务的需求而编写，特别强调理论知识对工作实践的指导及项目之间知识与能力的相对独立性。

在分析餐饮企业经营特点的基础上，针对餐饮企业成本核算和控制的关键点，以餐饮原材料采购、存储、生产、销售及餐饮企业经营费用和经营效益分析等工作任务为导向，通过模块组合，阐述了餐饮企业成本核算与控制的基本原理、程序和方法，分析了成本产生的原因、核算的方法和控制的途径。

本教材是作者在多年教学与实践经验和调研现代餐饮企业的基础上，参考知名餐饮企业成本核算与控制的最新研究成果而形成的，具有以下特点：（1）项目导入。

本教材的工作项目是根据餐饮企业真实的成本核算与管理具体岗位工作而设置的，使学习者在熟悉餐饮企业成本核算岗位任务、主要工作流程的同时，能正确掌握生产经营中成本核算与控制工作的主要方法。

（2）任务驱动。

本教材在每个项目模块中，按照工作流程，将学习模块通过任务分解，使学习者能循序渐进地掌握完成各项工作任务所需要的相关知识和岗位技能，使学习者从整体上把握成本核算与控制岗位的各项工

<<餐饮成本核算与控制>>

内容概要

本教材以餐饮企业经营成本为研究对象，根据实际工作任务的需求而编写，特别强调理论知识对工作实践的指导及项目之间知识与能力的相对独立性。

在分析餐饮企业经营特点的基础上，针对餐饮企业成本核算和控制的关键点，以餐饮原材料采购、存储、生产、销售及餐饮企业经营费用和经营效益分析等工作任务为导向，通过模块组合，阐述了餐饮企业成本核算与控制的基本原理、程序和方法，分析了成本产生的原因、核算的方法和控制的途径。

本教材既适合餐饮业职业经理人资格中级学员和全国高等教育自学考试餐饮管理专业专科(独立专科段)的学员使用，也可作为从事餐饮成本核算与控制的企业工作人员的学习参考书。

<<餐饮成本核算与控制>>

书籍目录

项目一 认知餐饮成本核算与控制 模块一 餐饮企业成本管理知识 模块二 餐饮企业成本核算知识 模块三 餐饮企业成本控制知识 模块四 菜单设计 思考训练项目二 采购环节的成本控制 模块一 采购概述 模块二 采购流程 模块三 采购成本控制 思考训练项目三 存储环节的成本控制 模块一 验收与入库 模块二 存储 模块三 出库、领用与发放 模块四 盘存 思考训练项目四 生产环节的成本核算与控制 模块一 菜点生产的成本核算与控制 模块二 酒水生产的成本核算与控制 模块三 宴会生产的成本核算与控制 思考训练项目五 价格核算与销售控制 模块一 服务控制 模块二 价格核算 模块三 销售控制 思考训练项目六 其他成本的核算与控制 模块一 人工成本的核算与控制 模块二 低值易耗品成本的核算与控制 模块三 其他成本的核算与控制 思考训练项目七 经营效益分析 模块一 收入控制 模块二 利润的计算及分析 模块三 本量利分析 思考训练参考文献附录 餐饮成本核算与控制考试大纲

<<餐饮成本核算与控制>>

章节摘录

插图：（4）D类是餐饮企业为满足本企业的经营需要，自行选择供应商，实施分散自采的物料，也包括应急I临时性采买的物料。

自采物料依然要按供应商准入制度要求对供应商进行筛选与把控。

任务三采购方式1.问题导引采购部经理还要求杨光整理出基本的采购方式，以备将来修订采购规范。

思考：（1）为什么餐饮企业的采购方式分为集中采购和企业自采两种？

（2）试针对社会上典型的餐饮企业进行分析，该餐饮企业适合哪种采购方式？

2.采购的方式根据采购内容确定采购方式。

餐饮企业的采购方式主要取决于本企业的经营发展目标，取决于现有的企业制度，采购管理的专业水准、信誉度、资金情况、物资状况以及储运能力等。

餐饮企业采购方式一般分为集中采购和企业自采两种。

（1）集中采购集中采购指餐饮企业的核心管理层建立专门的采购机构，统一组织实施各企业或门店所需物料的采购进货方式。

随着餐饮企业的大规模连锁发展，集中采购更能体现经营主体的权力、产品品质、品牌特征、最佳利益等。

一般适用于集中采购的物料对象有上述的A、B两类。

集中采购的做法有很多优势。

首先，彰显企业文化特征，构成企业品牌产品特质，带有标识的物料，如：全聚德烤鸭胚，眉州的川菜调料，东来顺的羊肉片等必须集采，这样既能够保证货源，又容易保证品种和品质的要求。

其次，企业经营所需大宗、价值高或总价高的物料集中采购可以降低采购费用。

第三，保证生产的连续性，满足企业经营良性运转而定期采购的物料。

第四，统一处理容易出问题或已经出问题的物料。

（2）企业自采企业自采是指单一企业或门店根据自身的经营需求，自行组织实施所需物料的采购进货方式。

一般适用于此类采购方式的物料对象有上述的D类。

<<餐饮成本核算与控制>>

编辑推荐

《餐饮成本核算与控制》是由高等教育出版社出版的。

<<餐饮成本核算与控制>>

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>