

<<餐饮服务与管理>>

图书基本信息

书名：<<餐饮服务与管理>>

13位ISBN编号：9787300153278

10位ISBN编号：7300153275

出版时间：2007-1

出版时间：中国人民大学出版社

作者：李国茹，杨春梅 主编

页数：206

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>

<<餐饮服务与管理>>

内容概要

李国茹、杨春梅主编的《餐饮服务与管理(第二版)》从基层服务人员和督导人员的培训管理出发,面向高职高专酒店管理专业学生。

在内容上,注重教材的实际操作性,同时引入一些新的理论和方法,目的是开拓学生的视野;在形式上,力求通俗易懂,并设计了相关链接、参考案例等,以帮助学生理解与掌握所学知识。

《餐饮服务与管理(第二版)》不仅可作为高职高专酒店管理专业教材,也可作为酒店管理人员的培训用书。

<<餐饮服务与管理>>

书籍目录

第一章 餐饮概述

第一节 餐饮业的发展及特点

第二节 餐饮部的地位

第三节 餐饮部组织机构设计

第二章 餐饮服务基本技能

第一节 托盘的使用

第二节 斟酒服务

第三节 餐巾折花

第四节 摆台

第五节 上菜与分菜

第六节 撤换餐具

第三章 餐饮服务程序

第一节 餐饮服务基本流程

第二节 中餐服务基本程序和方法

第三节 西餐服务基本程序和方法

第四章 餐饮成本管理

第一节 采购管理

第二节 验收管理

第三节 库存管理

第四节 餐饮成本控制

第五章 餐饮销售管理

第一节 餐饮销售概述

第二节 餐饮产品及其策略

第三节 餐饮促销

第四节 餐饮公共关系销售

第六章 餐饮质量管理

第一节 餐饮质量管理概述

第二节 餐饮质量管理理念

第三节 餐饮质量管理的方法和工具

第七章 中外菜点知识

第一节 中国菜肴知识简介

第二节 西方菜肴知识简介

第三节 中西式面点知识

第四节 菜单的设计

第八章 我国主要客源国的饮食习惯

第一节 亚洲主要客源国的饮食习俗

第二节 欧洲主要客源国的饮食习俗

第三节 美洲主要客源国的饮食习俗

第四节 大洋洲主要客源国的饮食习俗

第五节 非洲主要客源国的饮食习俗

附录 餐饮服务常用语中英文对照

参考书目

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>