

<<大众餐饮管理规范>>

图书基本信息

书名：<<大众餐饮管理规范>>

13位ISBN编号：9787308050654

10位ISBN编号：7308050653

出版时间：2006-11

出版时间：浙江大学

作者：徐金强 编

页数：213

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>

<<大众餐饮管理规范>>

内容概要

本书对大众餐饮的各项流程——供应商选择、采购、验收、加工、烹饪、服务、卫生、安全、设备维护、培训、文件管理等方面，进行了系统而又深入细致的阐述。

对于大众餐饮规范操作，解决运行过程中存在的各种突出问题，尤其是食品安全管理上的隐患，本书有重要的参考和借鉴作用。

适用：可作为饭店、酒店、小吃店、学校食堂、快餐店等餐饮企业或配送单位以及其他食品企业、学校餐饮专业进行培训的资料，也可供食品卫生监督机构、管理咨询公司、国家认证监督机构等人员参考。

<<大众餐饮管理规范>>

书籍目录

第一章 大众餐饮物资采购管理规范 第一节 供应商选择管理规范 第二节 物资采购管理规范 第三节 物资验收管理规范 第四节 物资仓储搬运管理规范 第五节 生熟食品、半成品储存温度及有效期规范第二章 大众餐饮加工管理规范 第一节 洗切间加工管理规范 第二节 生墩头加工管理规范 第三节 熟食间加工管理规范 第四节 炒菜间加工管理规范 第五节 面食间加工管理规范 第六节 西点加工管理规范 第七节 裱花间加工管理规范 第八节 餐具摆放、清洗、消毒管理规范 第九节 米饭加工管理规范 第十节 集体用餐餐厅剩余饭菜处理规范第三章 大众餐饮服务管理规范 第一节 餐厅前厅服务管理规范 第二节 集体用餐窗口服务管理规范 第三节 集体用餐就餐服务管理规范 第四节 小店服务管理规范 第五节 顾客投诉管理规范第四章 大众餐饮卫生管理规范 第一节 员工着装及个人卫生管理规范 第二节 现场卫生操作管理规范第五章 大众餐饮安全管理规范 第一节 安全管理规范 第二节 突发事件或异常情况处理规范第六章 大众餐饮设施设备维护管理规范 第一节 大众餐饮基础设施的建立与管理规范 第二节 设备设施维修保养管理规范 第三节 监视测量设备及校验方法管理规范 第四节 动力人员维修保养管理规范 第五节 设备规范化操作管理规范第七章 大众餐饮员工培训和文件管理规范 第一节 员工培训管理规范 第二节 文件与记录管理规范附表后记

<<大众餐饮管理规范>>

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>