

<<酒水调制与职场管理>>

图书基本信息

书名：<<酒水调制与职场管理>>

13位ISBN编号：9787811229813

10位ISBN编号：7811229811

出版时间：2011-9

出版时间：东北财经大学出版社有限责任公司

作者：王祖莉，马健 主编

页数：237

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>

## <<酒水调制与职场管理>>

### 内容概要

本书的推出，一方面旨在满足“十二五”起本世纪第二个十年我国高职高专教育教学改革对新型专业教材的需求，另一方面也出于“后国家级精品课程时期”旅游类课程持续发展的内在需要。

全书共分8章，依据酒吧、茶馆、咖啡馆三类职场中酒水调制与服务的规范，以培养从业人员的酒水调制能力、服务与管理能力为目标，合理选取内容、序化章节，使教学内容涵盖酒水知识、鸡尾酒、茶水冲泡、咖啡、职场服务与管理等方面。

本书由王祖莉、马健担任主编。

## <<酒水调制与职场管理>>

### 作者简介

王祖莉，教授，中级茶艺师，美国饭店协会高级培训师。

从教20余年，潜心于教学管理、专业建设与课程开发；熟悉高职教育规律，勤于工作、甘于奉献，获得山东省高等学校中青年学术骨干、威海市优秀教师、威海市首届“五四青年”奖章、威海市“三八红旗手”等多项荣誉称号；能很好地把握行业发展趋势和企业对人才的质量规格要求，带领的餐饮管理与服务专业教学团队获山东省优秀教学团队称号；主持和参与课题10余项，参与课题获国家级教学成果奖项，主持课题获省级教学成果奖2项；出版教材5部，其中普通高等教育“十一五”国家级规划教材1部；组织开发国家级精品课程2门、省级精品课程4门，目前担任国家级精品课程“酒水调制与酒吧管理”负责人。

从“十二五”起着手高职高专教育“多元整合型”专业课程教学改革新探索。

马健，副教授，高级茶艺师，调酒师，咖啡师，国家职业技能鉴定高级考评员，美国饭店协会高级培训师。

威海职业学院第一届教学名师，国家级精品课程“餐厅服务与管理”负责人，省级优秀教学团队骨干教师。

讲授的主要课程有“酒水调制”、“餐厅服务与管理”、“饭店新概念”等。

主编了《餐饮服务与管理》、《酒水知识与酒吧管理》等教材。

参与课题获省级教学成果奖2项。

从“十二五”起着手高职高专教育“多元整合型”专业课程教学改革新探索。

## <<酒水调制与职场管理>>

### 书籍目录

#### 第1章 酒水知识

学习目标

引例 全球酒商瞩目中国

1.1 酒水分类

1.2 贮存与鉴别

1.3 饮用与保健

本章概要

单元训练

单元考核

#### 第2章 鸡尾酒

学习目标

引例 鸡尾酒：想象力的杰作

2.1 鸡尾酒知识

2.2 调制方法与规范

2.3 调制原理

本章概要

单元训练

单元考核

#### 第3章 茶水冲泡

学习目标

引例 喝茶就该了解茶历史

3.1 茶叶知识

3.2 茶艺知识

3.3 茶水冲泡方法

3.4 茶席设计

本章概要

单元训练

单元考核

#### 第4章 咖啡

学习目标

引例 中国的新酿造

4.1 咖啡文化

4.2 咖啡加工

4.3 选购与冲泡

本章概要

单元训练

单元考核

#### 第5章 职场认知

学习目标

引例 三里屯酒吧街——北京最有名的酒吧一条街

5.1 酒吧认知

5.2 茶馆认知

5.3 咖啡馆认知

本章概要

单元训练

## <<酒水调制与职场管理>>

单元考核

### 第6章 职场服务

学习目标

引例 红人酒吧

6.1 酒水服务

6.2 酒会服务

本章概要

单元训练

单元考核

### 第7章 职场管理

学习目标

引例 北京的“城市名片”——老舍茶馆

7.1 采购管理

7.2 仓储管理

7.3 生产管理

本章概要

单元训练

单元考核

### 第8章 酒水促销

学习目标

引例 咖啡巨头战中国

8.1 促销方式

8.2 主题营销

本章概要

单元训练

单元考核

### 综合训练与考核

附录一 职业核心能力强化训练“知识准备”参照范围

附录二 案例分析、职业核心能力和职业道德训练与考核参照规范

主要参考文献

## <<酒水调制与职场管理>>

### 章节摘录

版权页：插图：顾客在消费前对某种饮品通常已有所了解，如果饮品不符合顾客的期望，顾客就会不满。

因此，管理人员必须搞好饮品配制过程中各种成分用量和比率控制，并确定每杯容量标准，使其符合顾客的期望，这就是饮品生产的标准化管理问题。

7.3.1 标准化管理制定和执行这些标准，是一种酒水成本控制方法，重要意义在于改进产品质量、操作过程和服务的实用性。

如酒吧调酒员按配方调配饮料，并按事先确定的每杯容量为顾客供应饮料，成本就应相同，售价相同，成本率也保持不变。

酒吧经理就能够确定酒吧的标准酒水成本率，以便与实际成本率进行比较。

标准化管理包括：配方、用量、载杯、酒牌、操作程序和每杯酒水成本的标准化。

酒吧经理必须制定行之有效的生产标准。

1) 配方的标准化建立标准配方的目的是使每一种酒水都有统一的质量，顾客们要求酒吧提供的饮料在口味、酒精含量和调制方法上要有一致性。

标准配方应是以多次试验并经顾客和专家品尝评价后以文字方法记录下来的配方表，一旦确定，便不能随意更改。

调酒师有一定的权力对配方做一些小的变更以满足不同客人的要求，但这种变化不应太大。

另外，即使是同一种饮料，因为各酒水原料用量比例不同，这种饮料的每杯成本也就不同。

要控制饮料成本，还必须使用标准配方，规定各种饮料在配制时各种成分的用量标准。

对于混合酒的配方而言，一种酒可能会有比例不同的多种配方，这就要求管理人员确定所有混合酒的标准配方。

最常见的做法是挑选一份配方，供酒吧使用。

也有许多酒吧，专门编印一本配方指南。

无论是哪种做法，标准配方不仅包括酒水的用量，而且包括所有其他成分的用量、冰的形状和大小，以及调制鸡尾酒的方法和服务方法说明。

从控制的角度说，标准配方是成本控制的基础，可以有效地避免浪费。

<<酒水调制与职场管理>>

编辑推荐

《酒水调制与职场管理:理论、实务、案例、实训》是高职高专教育旅游与饭店管理专业精品课程教材新系。

<<酒水调制与职场管理>>

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>