

《现代餐饮厨房主管实用培训》

图书基本信息

书名：《现代餐饮厨房主管实用培训》

13位ISBN编号：9787545409673

10位ISBN编号：7545409671

出版时间：2011-11

出版社：广东经济

作者：邹金宏

页数：182

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《现代餐饮厨房主管实用培训》

内容概要

如何成为优秀厨房主管和总厨？

如何将厨房工作做好、让员工和谐相处？

想掌握厨房管理制胜的智慧吗？

想在厨房中成就一番事业并在管理工作中步步高升吗？

想推动世界烹饪的文明进程吗？

本书叫《现代餐饮厨房主管实用培训》——是一本帮助厨房主管、行政总厨成功的书籍。由餐饮著名学者邹金宏执行编著，是学习厨房管理最佳读本，助您成就伟大的事业。

邹金宏曾经服务200余家的餐饮企业，考察中国多个省市的餐饮，分析中外超百家餐饮企业的经营管理，曾推动多家餐饮企业迈步成功之路。他17岁进入餐饮业工作，从一名杂工做起，多年结缘于餐饮业，至今尚在耕耘探索。他研究餐饮经营管理，富有餐饮梦想，梦想创办或者协助创办世界优质餐饮品牌，因此从他的视野看来，显得另有一番滋味，不仅带来知识参考，还可能激发你将餐饮业做强大的雄心。

邹金宏编著的书，四川省的读者王先生说：“看了你的书，我们公司业绩提升了30%。”北京某餐饮企业董事长周先生，特意买了多本给员工看，并联系到邹老师到店讲课，第一次讲了10天，第二次又邀请讲了12天，产生了积极的作用。邹金宏目前最贵的书《368研究》，售价高达8800元——因为能让你赚回10倍以上的回报，而且不是有钱就能买，还得有相应的条件。他在用一种特别的方式，引起人们正视知识的价值。

没有良好的烹饪技术，难以烹饪好食物；没有厨德，则不能成为真正的大师；没有良好的组织管理技巧，难以发挥团队合作的力量，难以让厨房部门高效营运。试想，厨师个个精于烹饪，但合在一起则一盘散沙，企业怎能在激烈的竞争中取胜？如今餐厅之间的竞争绝不仅仅是比拼菜品和环境，企业要在激烈的竞争中独占鳌头，获得持久的竞争力，靠的是胜人一筹的管理能力。

现代厨房需要很多既懂烹饪又懂管理，同时善经营、会理财、爱岗敬业的优秀厨房主管，带领厨房同仁，将厨房的工作质量、工作效率提升至新的高度。

《现代餐饮厨房主管实用培训》将厨房主管能力要求与职责，厨房员工管理，厨房出品生产流程管理，厨房财产与成本管理，筹备中厨房的管理等实操性内容融为一体，并将厨房制度实务及成功的厨房管理、营销实例有机结合。相信能给厨房主管及有志于厨房管理的同仁带来有益的帮助。

管理就是力量！知识改变命运！行动创造成功！本书助你迈步成功之路！

《现代餐饮厨房主管实用培训》

作者简介

邹金宏，中国年度十大餐饮培训专家、八常管理发起者、中国服务大师、中国饭店名人俱乐部创会成员、东莞市优秀青年、餐饮管理研究者

曾服务于麦当劳、太子酒店、北京大都饭店、花园粥城等优秀企业。努力行走于各地传播餐饮管理知识，是中国餐饮企业从业者的良师益友

多年来著述有：《现代饭店餐饮服务与培训》、《实用餐饮营业及营销》、《餐饮经营管理实战与培训》、《餐饮服务与培训手册》、《花园粥城培训手册》、《优秀厨房主管技能培训手册》、《餐饮企业岗位职责和管理制度大全》、《与成功有约》等即将出版：《现代餐饮管理员实用培训手册》

邹金宏机构服务：真诚服务，助您成功；提供餐饮管理、服务培训；提供八常、六常卓越管理实施辅导；提供经营管理咨询；企业教材编著与实施辅导；企业发展战略、核心文化建立辅导。

书籍目录

第一篇 角色认知篇第一章 厨房主管能力与职责 第一节 角色定位与能力要求 一、厨房主管的角色定位 二、优秀厨房主管的素质要求 第二节 主管岗位职责 一、厨房主管岗位职责 二、副主管(头炉)岗位责任制 三、厨房管理人员职责 四、厨房主管的管理任务 第二章 厨房主管自我管理 一、主管如何善用时间与精力 二、一名厨房主管的一天工作安排 三、厨房主管工作日报表 四、每月一次的工作内容与完成要求 五、高层主管自律条约 第三章 工作信仰与传播 一、工作信仰 二、传播途径与方法——“三典三上” 第二篇 工作实务篇 第一章 员工管理 一、如何建设好厨师班底 二、厨房的沟通合作与激励士气 三、如何安排厨房的人手 四、尊重人，关心人，以情动人 五、与员工谈心的艺术 六、如何批评下属 七、如何管理厨房人员 八、厨房新员工培训计划 第二章 出品管理 第一节 出品管理知识 一、出品质量鉴定标准 二、视出品质量为企业生命 三、口味失当菜肴退回厨房处理程序 四、烹饪技术动向和产品创新 第二节 出品生产流程管理 一、加工阶段管理 二、配份阶段管理 三、烹调阶段管理 四、制订和使用标准菜谱 五、冷菜和点心生产管理 第三章 财产与成本管理 第一节 财产管理 一、做采购计划 二、厨房收货标准实战举例 三、领货 四、原料盘存管理 五、烹饪原料的保藏方法 六、如何选购、保障厨房设备完好 七、厨房设计时应注重人性化 八、合理安排厨房生产设备 第二节 成本管理 一、厨房生产的成本控制 二、降本升利二十四法 三、厨房节水的六个金点子 第四章 厨房制度实务 第一节 厨房综合管理制度 一、厨房部基本规章制度 二、厨房考勤制度 三、厨房着装制度 四、食品原料管理与验收制度 五、厨房日常工作检查制度 六、厨房值班交接班制度 七、厨政会议规定 八、厨政会议一览表 九、厨房设备及用具管理制度 十、厨房奖惩制度 十一、厨房处罚评分标准 十二、厨房员工考核管理制度 十三、厨房员工的调岗与晋升管理制度 十四、定型包装食品及原材料索证制度 十五、非定型包装食品原料感官检查验收制度 第二节 厨房安全管理 一、厨房的安全管理 二、常见事故的预防 三、厨房防火安全制度 四、安全生产的宣传格言 第三节 厨房卫生管理制度 一、卫生五四制 二、厨房卫生的管理办法 三、出品部工作操作卫生要求 四、厨房基本卫生要求 五、加工食物原料设备、厨具卫生标准 六、烹调设备和工具的卫生标准 七、冷藏设备的卫生管理 八、厨房各作业区的卫生控制 九、其他环节的卫生控制 十、手布的清洁和运用规则 第五章 厨房生产管理方式 一、包干制生产方式 二、岗位责任制生产方式 三、中心厨房制生产方式 四、流水线制生产方式 第六章 筹备中厨房的管理 一、厨房筹备具体内容 二、厨房开业前十日工作计划 第七章 烹饪实务知识选修一 一、什么叫烹调及其作用 二、烹调基本操作知识 三、烹调技巧要点 四、烹调中的热量传播 五、什么叫火候 六、怎样掌握火候 七、火焰温度那层最高 八、蔬菜有哪“三宝” 九、做菜还需合理用油 十、怎样用盐 十一、了解味的种类 十二、“五味”与健康 十三、怎样调味 十四、正确使用味精的注意事项 十五、怎样用姜 十六、煲靓汤的窍门 十七、厨房里的小常识 第三篇 能力提升篇 第一章 厨房管理秘籍选修 一、厨房一年的经营推销安排参考 二、交接厨房十法则 三、七常法管理——厨房管理秘籍 四、平级关系的协调 五、如何与楼面沟通协调 六、如何做一名让下属拥护的主管 七、酒店厨房管理方案参考 第二章 厨房管理表格 一、菜品档案表 二、定人定菜定岗表 三、餐前工作检查表 四、厨房收尾工作检查明细表 五、退菜处理单 六、退菜榜 七、表扬榜 八、厨房值班日志 第三章 提升你的专业境界 一、营养学 二、当今饮食十大“吃的趋势” 三、菜点盛器的运用 四、厨政管理模式简述 五、厨房工作流程 六、厨房的待客之道 七、厨圣伊尹的传说和启示附录 厨房语录后记

《现代餐饮厨房主管实用培训》

编辑推荐

如何成为优秀厨房主管和总厨？如何将厨房工作做好、让员工和谐相处？想掌握厨房管理制胜的智慧吗？想在厨房中成就一番事业并在管理工作中步步高升吗？想推动世界烹饪的文明进程吗？本书叫《现代餐饮厨房主管实用培训》——是一本帮助厨房主管、行政总厨成功的书籍。全书将厨房主管能力要求与职责，厨房员工管理，厨房出品生产流程管理，厨房财产与成本管理，筹备中厨房的管理等实操性内容融为一体，并将厨房制度实务及成功的厨房管理、营销实例有机结合。本书由餐饮著名学者邹金宏执行编著，是学习厨房管理最佳读本，助您成就伟大的事业。

《现代餐饮厨房主管实用培训》

精彩短评

- 1、帮别人买的，看着不错，内容没看到，希望对同事有所帮助！
- 2、宝贝很实用。内容很全。
- 3、很多内容和其它书是一样的

《现代餐饮厨房主管实用培训》

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：www.tushu111.com