

《现代餐饮经营管理基础》

图书基本信息

书名：《现代餐饮经营管理基础》

13位ISBN编号：9787040116472

10位ISBN编号：7040116472

出版时间：2002-12

出版社：高等教育出版社

页数：157

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

《现代餐饮经营管理基础》

内容概要

《现代餐饮经营管理基础》按基础模块、实践模块、选用模块划分,共有7章。基础模块包括:绪论、现代餐饮经营管理基础知识、厨房管理、餐饮产品的全面质量管理、厨房安全与卫生的管理、餐饮成本控制与核算。实践模块包括:厨房管理中“厨房设计与布局的设计方案、厨房各种设备与用具的使用操作和规范、厨房各种设备的使用操作方法”和餐饮成本控制与核算中“餐饮产品成本核算的方法、餐饮产品价格核算的方法”等内容。选用模块讲述了两部分:餐饮销售管理、餐饮服务管理。

《现代餐饮经营管理基础》

书籍目录

绪论第一章 现代餐饮经营管理基础知识 第一节 现代餐饮经营管理的概念和特点 第二节 现代餐饮经营管理的内容和方法 思考与练习第二章 厨房管理 第一节 厨房管理基础知识 第二节 厨房组织机构及人员配置 第三节 厨房的设计与布局 第四节 厨房设备及用具管理 思考与练习第三章 餐饮产品的全面质量管理 第一节 餐饮产品质量的基础知识 第二节 餐饮产品的生产质量管理 思考与练习第四章 厨房安全与卫生的管理 第一节 厨房安全与卫生 第二节 厨房安全与卫生管理的方法和具体措施 思考与练习第五章 餐饮成本控制与核算 第一节 餐饮成本控制基础知识 第二节 餐饮产品成本核算 思考与练习第六章 餐饮销售管理 第一节 餐饮产品的销售计划和价格制定 第二节 餐饮营业场所的销售策略 第三节 餐饮销售控制 第四节 餐饮企业常用的促销方法 思考与练习第七章 餐饮服务管理 第一节 餐饮服务方式 第二节 餐饮服务质量的控制 思考与练习附录《现代餐饮经营管理》各项制度与行为规范汇编 附录1 厨房工作管理制度 附录2 厨房卫生管理制度 附录3 厨房安全管理制度 附录4 库房管理制度 附录5 厨房文件资料管理表格 附录6 请假申请表 附录7 正式聘用通知书 附录8 辞职通知书主要参考书目

《现代餐饮经营管理基础》

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