

# 《宴会设计与管理》

## 图书基本信息

书名：《宴会设计与管理》

13位ISBN编号：9787302144892

10位ISBN编号：7302144893

出版时间：2007-2

出版社：清华大学

作者：叶伯平

页数：283

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](http://www.tushu111.com)

# 《宴会设计与管理》

## 内容概要

本书主要论述了餐饮管理中最为重要的活动——宴会设计和管理的 basic 理论和基本知识。内容涉及宴会的组织机构设计、场境设计、菜点设计、台面设计、服务流程设计和宴会的人员管理、物品管理、预定管理、产品管理、成本管理、经营管理等一系列问题。采用定性与定理、理论与案例相结合的研究方法，系统地阐明了宴会设计与管理中理论和实际的主要问题。

本书理论体系完整，逻辑结构严密，观点鲜明，内容翔实。参考了宴会管理的最新理论研究成果和实践经验，从而使本书既有理论的先进性，又有实用的操作性。

本书可作为高职高专餐饮管理专业教材，也可作为餐饮业中高级管理人员的业务用书和中等职业学校的餐饮管理专业教学参考用书。

## 书籍目录

第一章 宴会导论 第一节 宴会概述 第二节 中式宴会概述 第三节 西式宴会概述 第四节 宴会设计概述  
本章小结第二章 我国宴会的历史沿革与发展趋势 第一节 我国宴会的发展历程 第二节 我国宴会的现状  
分析与发展趋势 第三节 我国名宴简介 本章小结第三章 宴会部的组织机构与人员管理 第一节 宴会部  
经营概述 第二节 宴会部组织机构 第三节 宴会部人员管理 本章小结第四章 宴会出品设计与菜单设计  
第一节 中式宴会的出品构成 第二节 宴会菜点设计 第三节 宴会酒水设计 第四节 宴会菜单设计 本章  
小结第五章 宴会场境设计 第一节 宴会场境设计概述 第二节 宴会厅设计 本章小结第六章 宴会台面  
设计 第一节 宴会台面设计概述 第二节 宴会台面的物品配置 第三节 宴席摆台的基本技法 第四节 宴  
会席位与台型设计 第五节 宴会花台设计 本章小结第七章 宴会流程设计第八章 宴会物品管理第九章  
宴会经营管理第十章 中外宴饮习俗参考文献

# 《宴会设计与管理》

## 精彩短评

- 1、非常实用，易学，好书一本，赞！
- 2、帮别人买的，发货速度很快哟
- 3、不错，比较基础的书籍
- 4、本本还行
- 5、这本书的涵盖面广，对于宴会的设计和管理都讲得很清楚，很有条理。讲述了我国的宴会的发展过程和发展趋势，介绍了中西宴会，及它们的不同点，重点描述了宴会厅的设计和制作。我推荐此书！我不过要是此书的纸张更好的话，肯定会更完美！

# 《宴会设计与管理》

## 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:[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)