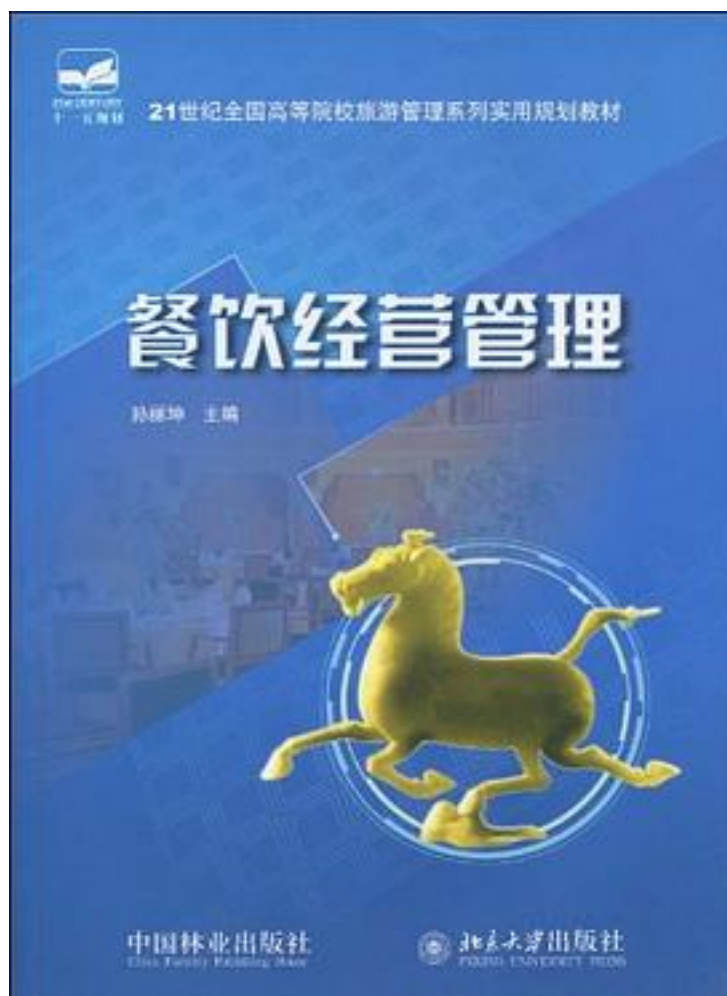


餐饮经营管理



[餐饮经营管理_下载链接1](#)

著者:孙丽坤 编

出版者:中国林业

出版时间:2010-3

装帧:

isbn:9787503857928

《餐饮经营管理》是21世纪全国高等院校旅游管理系列实用规划教材之一，也是全新的有关餐饮经营管理方面的教材。全书共分为11章，系统阐述了餐饮经营方面的理论与实

务知识，主要内容包括餐饮业概述、餐饮企业筹备与策划、餐饮经营场所设计、餐饮人力资源管理、餐饮产品设计与生产、食品原料采购供应管理、餐饮成本控制、餐饮服务质量管理、餐饮服务心理、餐饮营销与促销管理、宴会运行及其美食节促销活动管理等内容。每章都设置了本章概要、学习目标、关键性术语、章首案例、阅读资料、思考题、经验性训练、案例分析、本章推荐阅读书目和相关链接等栏目。《餐饮经营管理》的最大特点是，引用大量案例、强调理论与操作的有机结合，既注重与国内外餐饮研究的新趋势结合，又紧扣我国餐饮研究的实际情况；既强调了对餐饮经营管理理论知识深入浅出的阐释和讲解，又注重将阐释与讲解自如地运用于餐饮产品规划、产品设计、餐饮成本控制、餐饮宴会服务等具体实践操作过程，突出了系统知识传授和实践经验指导。

《餐饮经营管理》既可作为高等院校旅游管理专业教材，也可以作为旅游企业管理人员的培训教材，还可以作为其他餐饮经营者的参考用书。

作者简介:

目录: 序前言第1章 餐饮业概述 1.1 餐饮业发展概况 1.1.1 中国餐饮业发展概况 1.1.2 外国餐饮业发展概况 1.1.3 当代人对餐饮的要求 1.2 餐饮企业的类型及基本特征 1.2.1 餐饮企业的类型 1.2.2 餐饮部的经营特点 1.3 餐饮经营管理的内容 1.3.1 餐饮经营与管理的含义 1.3.2 现代餐饮经营管理的内容 1.4 餐饮经营管理的发展趋势 1.4.1 餐饮经营管理理念的发展趋势 1.4.2 餐饮企业设施设备的发展趋势 1.4.3 餐饮企业产品的发展趋势第2章 餐饮企业筹备与策划 2.1 餐饮投资环境与决策 2.1.1 餐饮投资环境分析 2.1.2 餐饮投资决策 2.2 餐饮企业营业场所的选择、设计与装饰 2.2.1 餐饮营业场所的选择 2.2.2 餐饮营业场所的设计与装饰 2.3 餐饮企业开业筹备 2.3.1 企业开业前期的筹备 2.3.2 企业开业后期的筹备第3章 餐饮经营场所设计 3.1 餐饮经营场所的环境设计 3.1.1 气氛设计 3.1.2 外观设计与装潢 3.1.3 室内设计与装潢 3.2 餐饮经营场所的设施布局 3.2.1 面积和餐位数 3.2.2 布局的基本原则 3.2.3 通道设计和动线安排 3.2.4 空间分隔 3.2.5 餐位设计和布局 3.3 餐厅、酒吧设计细则 3.3.1 餐厅、酒吧的设计应遵循的原则 3.3.2 中餐厅设计的一般要求 3.3.3 西餐厅设计细则 3.3.4 酒吧设计 3.4 厨房设计和布局 3.4.1 设计原则 3.4.2 整体规划 3.4.3 功能区域的布局 3.4.4 厨房和餐厅的连接方式 3.4.5 室内环境设计 3.4.6 厨房布局第4章 餐饮人力资源管理 4.1 餐饮组织机构的设置 4.1.1 餐饮组织机构 4.1.2 设置餐饮组织机构的原则 4.1.3 餐饮管理组织机构的设置依据 4.2 餐饮员工招聘 4.2.1 外部招聘 4.2.2 内部招聘 4.2.3 招聘录用的形式和程序 4.3 餐饮员工培训 4.3.1 培训的作用 4.3.2 培训的内容 4.3.3 培训的形式 4.3.4 培训的计划及实施 4.3.5 培训注意事项 4.4 餐饮员工考核 4.4.1 考核的原则 4.4.2 考核的方法 4.4.3 考核的实施 4.4.4 管理人员的考核 4.5 餐饮劳动报酬 4.5.1 劳动报酬的发放原则 4.5.2 劳动报酬的形式 4.5.3 奖金 4.5.4 福利待遇第5章 餐饮产品设计与生产 5.1 餐饮产品概述 5.1.1 餐饮产品设计 5.1.2 餐饮产品的构成与餐饮产品质量评价 5.1.3 餐饮产品的改进与开发 5.2 餐饮产品与膳食营养 5.2.1 食品与营养 5.2.2 均衡膳食 5.3 菜单的策划与设计 5.3.1 菜单的分类与特点 5.3.2 菜单的作用 5.3.3 菜单设计的原则 5.3.4 菜单的内容编排与艺术设计 5.4 餐饮产品价格构成及其定价策略与方法 5.4.1 餐饮产品的定价原则和价格构成 5.4.2 餐饮产品的定价策略 5.4.3 餐饮产品的定价步骤 5.4.4 餐饮产品的定价方法第6章 食品原料采购供应管理 6.1 食品原料的采购管理 6.1.1 食品原料采购及采购管理 6.1.2 食品原料采购组织管理 6.1.3 食品原料采购计划编制 6.1.4 食品原料采购程序控制 6.1.5 食品原料采购人员配备 6.1.6 食品原料供应商选择 6.1.7 食品原料采购价格控制 6.1.8 食品原料采购时机和采购数量控制 6.2 食品原料的验收管理 6.2.1 验收员的配备 6.2.2 验收准备工作 6.2.3 货物的验收标准 6.2.4 验收程序及细则 6.2.5 验收控制体系 6.3 食品原料贮藏与领发管理 6.3.1 食品原料的贮藏分类 6.3.2 库房管理制度 6.3.3 食品原料发放管理 6.3.4 库存管理责任 6.4 食品原料的盘存 6.4.1 食品原料盘存方法 6.4.2 库存物品计价方法 6.4.3 库房外存货盘存 6.4.4 库存短缺率控制 6.4.5 库存周转率控制 6.4.6 盘存结果控制 6.4.7

库房管理人员工作考核第7章 餐饮成本控制 7.1 餐饮成本费用构成与特点 7.1.1
餐饮成本的构成 7.1.2 餐饮成本的特点 7.2 餐饮成本核算与成本报表 7.2.1
餐饮成本核算的主要任务 7.2.2 餐饮成本核算的内容 7.2.3 餐饮成本核算的方法 7.2.4
餐饮成本核算的会计资料 7.3 餐饮成本分析与控制 7.3.1 餐饮成本分析的意义 7.3.2
餐饮成本分析的重点 7.3.3 成本差异的确定和分析 7.3.4 成本控制策略 7.2.5
成本控制的方法 7.3.6 建立一套完整、严格的成本控制体系 7.4
影响餐饮成本的因素第8章 餐饮服务质量管理 8.1 餐饮服务内容 8.1.1 餐饮服务的内涵
8.1.2 餐饮服务的特征 8.1.3 餐饮服务的内容 8.2 餐饮服务质量概述 8.2.1
餐饮服务质量的内涵 8.2.2 餐饮服务质量的内涵 8.2.3 餐饮服务质量的内涵 8.3
餐饮服务质量管理 8.3.1 餐饮服务质量管理体系 8.3.2 餐饮服务质量控制体系
8.4 提高餐饮服务质量的途径 8.4.1 塑造服务文化 8.4.2 提高员工满意程度 8.4.3
引导顾客参与 8.4.4 评定认证体系第9章 餐饮服务心理 9.1 餐饮服务心理概述 9.1.1
餐饮服务心理的研究对象 9.1.2 餐饮服务心理的研究内容 9.1.3 餐饮服务心理的研究意义
9.2 餐饮顾客心理需求分析 9.2.1 餐饮消费前的心理效应 9.2.2
餐饮消费过程中的心理效应 9.2.3 餐饮消费后期的心理效应 9.3
餐饮服务人员心理素质及职业意识要求 9.3.1 餐饮服务人员心理素质要求 9.3.2
餐饮服务人员的职业意识 9.4 餐饮服务中的客我交往 9.4.1 客我交往的含义 9.4.2
餐饮服务中客我交往的特点 9.4.3 餐饮服务中客我交往的基本方法第10章
餐饮营销与促销管理 10.1 餐饮营销理念 10.1.1 餐饮营销的含义与经营观念的演变 10.1.2
餐饮营销的任务 10.2 餐饮营销计划与营销组合 10.2.1 餐饮营销计划 10.2.2
餐饮营销组合 10.3 餐饮产品营销策略 10.3.1 标准化(或总成本领先化)营销策略 10.3.2
差异化产品营销策略 10.3.3 集中化(或专业化)产品营销策略 10.4 餐饮促销活动 10.4.1
店内餐饮促销活动 10.4.2 店外餐饮促销企划第11章 宴会运行及其美食节促销活动管理
11.1 宴会类别及经营特点 11.1.1 宴会含义 11.1.2 宴会类别 11.1.3 宴会活动的特点 11.1.4
宴会在餐饮管理中的重要作用 11.2 宴会的销售业务及预订管理 11.2.1 宴会的销售业务
11.2.2 宴会预订管理 11.3 宴会服务管理 11.3.1 宴会策划与设计管理 11.3.2
宴会菜单的分类 11.3.3 宴会服务工作的执行 11.4 美食节促销活动的策划与管理 11.4.1
美食节及其形式 11.4.2 美食节的特点 11.4.3 美食节活动的契机 11.4.4
美食节活动的策划设计方法 11.4.5 美食节展销活动的组织过程参考文献附录1
旅游企业成本费用构成附录2 餐饮成本控制相关公式
· · · · · (收起)

[餐饮经营管理_下载链接1](#)

标签

餐饮

管理

评论

[餐饮经营管理_下载链接1](#)

书评

[餐饮经营管理_下载链接1](#)