

图说餐饮管理



[图说餐饮管理_下载链接1](#)

著者:薛永刚 编

出版者:人民邮电

出版时间:2011-3

装帧:

isbn:9787115248176

《图说餐饮管理》对餐饮管理工作进行了系统的阐述，《图说餐饮管理》包括餐饮店服务礼仪、前厅服务、人力资源管理、厨房管理、营销管理、餐饮店装饰与布置、食材管

理、卫生管理、安全管理、设备与能源管理、财务管理共11章内容，为读者解说工作要求，提供参考范例。《图说餐饮管理》各章内容均由“实景图片展示”、“内容解读”、“要点提示”三个模块组成，图文并茂，易于理解。这一内容编排方式在管理类图书中较为新颖，有助于读者更好地学习和应用餐饮管理知识。《图说餐饮管理》适合餐饮业各级管理人员阅读，也适合餐饮业培训部门相关人员参考阅读。

作者介绍:

目录: 第1章 餐饮店服务礼仪 1 1.1 仪容 1 1.2 着装 2 1.3 站姿 4 1.4 坐姿 5 1.5 走姿 7 1.6 蹲姿 9 1.7 手势 10 第2章 前厅服务 15 2.1 迎客 15 2.2 摆台 18 2.3 餐巾折花 22 2.4 问位开茶服务 26 2.5 点菜服务 28 2.6 上菜服务 33 2.7 端托服务 36 2.8 酒水服务 40 2.9 餐中服务 44 2.10 早餐、夜茶服务 48 第3章 人力资源管理 53 3.1 员工职责管理 53 3.2 员工招聘管理 57 3.3 员工培训管理 60 3.4 员工薪酬管理 68 3.5 员工激励管理 74 第4章 厨房管理 81 4.1 厨房部门组织与管理 81 4.2 厨房生产流程控制 88 4.3 厨房蔬菜加工管理 96 4.4 厨房生墩头加工管理 100 4.5 厨房熟食加工管理 104 4.6 厨房炒菜间管理 108 第5章 营销管理 115 5.1 餐饮营销 115 5.2 菜单营销 119 5.3 外观营销 129 5.4 广告营销 131 5.5 宴会营销 134 第6章 餐饮店装饰与布置 143 6.1 餐饮店家具的配备与布置 143 6.2 照明布置 146 6.3 装饰品陈列 148 6.4 绿化装饰 150 6.5 插花装饰 155 第7章 食材管理 159 7.1 食材选购标准 159 7.2 食材管理 163 7.3 物料管理 175 第8章 卫生管理 179 8.1 食品卫生管理 179 8.2 场所卫生管理 184 8.3 垃圾处理 186 8.4 病媒生物杜绝方法 188 8.5 厨房卫生管理 191 8.6 员工健康和卫生管理 194 8.7 餐具及餐饮设施卫生管理 196 第9章 安全管理 203 9.1 预防食物中毒 203 9.2 防抢工作 208 9.3 防盗工作 210 9.4 防意外工作 213 9.5 防火工作 216 9.6 防其他灾害 220 第10章 设备与能源管理 225 10.1 能源成本管理 225 10.2 能源控制 229 第11章 财务管理 233 11.1 出纳业务管理 233 11.2 餐饮成本控制 237 11.3 费用支出管理 241
• • • • • [\(收起\)](#)

[图说餐饮管理_下载链接1](#)

标签

餐饮

干货

评论

人民邮电出版社; 第1版 (2014年1月1日)

实用的工具书

[图说餐饮管理_下载链接1](#)

书评

[图说餐饮管理_下载链接1](#)