

《饭店餐饮管理》

书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2011年05月01日

开本：16开

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787504589859

内容简介

《饭店餐饮管理》为*职业教育规划教材，根据高等职业技术学院饭店管理专业教学实际，由人力资源和社会保障部教材办公室组织编写。

《饭店餐饮管理》按照任务驱动教学法的思路编写，前导知识部分介绍了饭店餐饮管理的基础知识，后续部分分为7个模块，具体介绍了饭店餐饮管理所涉及的各方面内容：餐饮部日常接待管理、组织宴会、餐厅楼面与其他部门的沟通、餐饮生产管理、仓库管理、餐饮成本分析与控制和餐饮服务质量控制。

本书为高等职业技术学院饭店管理专业教材，也可供从事饭店管理工作的有关人员参考。本书由李娉婷主编，董韵捷参编。

目录

前导知识——认识饭店餐饮部

模块一 餐饮部日常接待管理

任务1 主持餐前例会

任务2 做好餐前准备工作

任务3 提供点菜服务

任务4 餐中接待管理

任务5 正确处理日常接待中的投诉

模块二 组织宴会

任务1 接受宴会预订

任务2 设计菜单

任务3 宴会厅的设计与布置

任务4 宴会服务的实施与指导

任务5 筹划主题宴会

模块三 餐厅楼面与其他部门的沟通

[显示全部信息](#)

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