

现代厨房管理考试大纲

教材：《餐饮企业管理与运作》，周宇、钟华、颜醒华主编，
高等教育出版社

绪论 餐饮业概述

1. 了解现代国际餐饮市场的发展特点
2. 了解我国现代餐饮业存在的问题与面临的挑战
3. 熟悉餐饮企业经营类型：传统餐饮经营类型、自助式餐饮经营类型、现代餐饮创新经营类型
4. 掌握餐饮企业管理的任务

项目一：餐饮企业经营策划

1. 了解市场调研的 4 种方法
2. 掌握市场定位的概念。
3. 了解一个新建餐厅市场定位的主要依据与步骤。
4. 了解餐饮企业选址应考虑的因素。

项目二：餐饮企业经营场所设计与布局

1. 熟悉厨房整体设计布局的要求
2. 了解厨房设备选择的原则
3. 了解餐厅气氛的构成

项目三：餐饮企业组织机构与人力资源管理

1. 了解餐饮企业组织机构的一般模式及各部门的职能
2. 熟悉中基层管理人员的岗位职责
3. 了解员工招聘、培养、绩效考核的程序与要求
4. 掌握员工激励的方法

项目四：菜单管理

1. 熟悉餐饮企业菜单的含义与作用
2. 了解菜单的种类及特点
3. 了解菜单策划的原则
4. 掌握餐饮企业定价方法。

项目五：餐饮企业生产管理

1. 了解原料采保管理过程
2. 熟悉采购人员的素质要求
3. 掌握原料采购质量、价格控制管理方法
4. 了解定量采购法与定期采购法
5. 了解原料储存日常管理制度
6. 熟悉标准菜谱的内容及意义
7. 掌握餐饮企业产品质量控制方法
8. 了解餐饮生产成本控制的方法

项目六：餐饮服务质量管理

1. 了解餐饮企业服务质量的含义及构成要素
2. 了解 PDCA 管理法

项目七：餐饮企业基本营销原理与促销技巧

了解餐饮市场营销组合策略的内容