

TWENTY-FIRST CENTURY HOTEL MANAGEMENT SERIES



复旦卓越·21世纪酒店管理系列

# 餐饮服务 与管理

赵庆梅 主编

上海大学出版社

danpress.com.cn



复旦卓越·21世纪酒店管理系列

# 餐饮服务与管理

主 编 赵庆梅



復旦大學出版社

[www.fudanpress.com.cn](http://www.fudanpress.com.cn)

### 图书在版编目(CIP)数据

餐饮服务与管理/赵庆梅主编. —上海:复旦大学出版社,2011.8  
(复旦卓越·21世纪酒店管理系列)  
ISBN 978-7-309-08276-0

I. 餐… II. 赵… III. ①饮食业-商业服务-高等职业教育-教材  
②饮食业-商业管理-高等职业教育-教材 IV. F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2011)第 144214 号

### 餐饮服务与管理

赵庆梅 主编  
责任编辑/罗翔

复旦大学出版社有限公司出版发行  
上海市国权路 579 号 邮编:200433  
网址:fupnet@fudanpress.com <http://www.fudanpress.com>  
门市零售:86-21-65642857 团体订购:86-21-65118853  
外埠邮购:86-21-65109143  
江苏省如皋市印刷有限公司

开本 787 × 1092 1/16 印张 13.25 字数 261 千  
2011 年 8 月第 1 版第 1 次印刷  
印数 1—5 100

ISBN 978-7-309-08276-0/F · 1725  
定价:30.00 元

---

如有印装质量问题,请向复旦大学出版社有限公司发行部调换。  
版权所有 侵权必究

# 前言

## QIAN YAN

《餐饮服务与管理》是旅游与酒店管理类课程规划教材之一。本教材在编写前广泛征求了合作多年的酒店实习基地的意见,同时在编写思路上采用“实训工作任务单”的方式统筹了教材内容,其具体特点如下。

1. 增加“实训工作任务单”模块。“实训工作任务单”是教师指导学生应用专业理论知识,在真实(模拟)的职业情景中解决生产实践中具有社会服务、技术应用价值的综合性作业。通过完成综合性作业,充分锻炼学生的岗位技能,获得迁移性知识。

2. 突出“实训工作任务单”的教育特色。“实训工作任务单”在教学理念上以学生职业能力培养为核心,以学生的职业发展为目标;在教学设计上,以工作项目为载体,以工作情景为驱动。教材修订过程中删减了大量理论知识,提供了餐饮服务过程中的策略措施,以强化学生的实际操作能力。

3. 对教材体系进行改进。以“实训工作任务单”方式统筹教材编写,重新整合教材内容,打破传统理论知识和实践技能的人为界限。将教材内容整合为若干个项目任务,设计成相应的工作情景(学习情景),使学生能在真实(模拟)的职业情景中自主地获得知识。

4. 体现高职课程改革方向。以“实训工作任务单”方式统筹教材编写是与高职课程改革相互促进的,许多高职院校正在进行以“工作过程系统化”为指导的课程改革,而“实训工作任务”是课程改革的重要载体,这为本版教材的编写提供了实践基础。

5. 具有行业人士的高度参与。本书在编写过程中广泛征求行业人士的宝贵意见,通过行业人士在实际的工作过程中遇到的实际问题和总结的经验为本书提供参考,这也体现了高职教育中校企合作的优势。

本教材由重庆城市职业学院赵庆梅任主编,叶昌建、李晓来、杨璐、张云、万能、焦剑、马容、杨金波、蔡海燕参与了本教材的编写。具体编写分工如下:杨璐编写第一章,蔡海燕、马容编写第二章,杨金波编写第三章,万能编写第四章,李晓来编写第五





章,叶昌建编写第六章,赵庆梅编写第七章,焦剑编写第八章,张云编写第九章。

本教材的编者都来自高职高专院校教学第一线,在教学过程中深感一本好的教材对于教师和学生都具有十分重要的意义。在编写过程中,我们尽量按照这个方向努力,但由于编者水平有限,本书也有不足之处,恳请各相关高职高专院校和读者在使用本教材过程中给予关注,并将意见及时反馈给我们,以便修订时完善。

所有意见和建议请发往: [cqghyjs2@163.com](mailto:cqghyjs2@163.com)

欢迎访问我们的网站: [www.cqcvc.com.cn/](http://www.cqcvc.com.cn/)

联系电话: 023-49578266

49578397

编者

2011年7月

# 目 录

MU LU

## 绪 论 篇

第一章 餐饮部概述 .....	3
第一节 餐饮部的地位与作用 .....	3
第二节 餐饮种类、设施和产品特点 .....	6
第三节 餐饮部的组织结构设置 .....	9
本章小结 .....	14
复习思考题 .....	14

## 服 务 篇

第二章 餐饮基本服务技能 .....	17
第一节 托盘 .....	17
第二节 餐巾折花 .....	23
第三节 摆台 .....	29
第四节 斟酒 .....	33
第五节 上菜和分菜 .....	36
本章小结 .....	39
复习思考题 .....	40
第三章 中餐服务 .....	41
第一节 中餐厅环境设计 .....	41
第二节 零点餐服务 .....	44
第三节 团体餐与自助餐服务 .....	52
本章小结 .....	56
复习思考题 .....	56



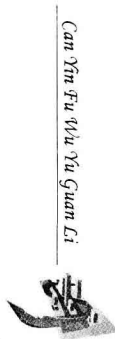


<b>第四章 西餐服务</b> .....	57
第一节 西餐简介 .....	57
第二节 西餐服务方式 .....	64
第三节 西餐服务基本技能 .....	68
第四节 常用西餐服务英语 .....	76
本章小结 .....	85
复习思考题 .....	85
<b>第五章 宴会服务</b> .....	86
第一节 宴会概述 .....	86
第二节 宴会预订 .....	89
第三节 宴会筹划与设计 .....	91
第四节 中餐宴会服务 .....	93
第五节 冷餐酒会与鸡尾酒会 .....	97
本章小结 .....	99
复习思考题 .....	99

## 管 理 篇

<b>第六章 菜单设计</b> .....	103
第一节 菜单的作用与分类 .....	103
第二节 菜单的设计与制作 .....	109
本章小结 .....	118
复习思考题 .....	118
<b>第七章 采购与库存管理</b> .....	119
第一节 餐饮原料的采购控制 .....	121
第二节 餐饮原料的验收 .....	125
第三节 餐饮原料的库存与发放管理 .....	130
本章小结 .....	138
复习思考题 .....	138
<b>第八章 厨房生产与管理</b> .....	140
第一节 厨房的组织结构 .....	141

第二节 厨房生产效率管理 .....	146
第三节 厨房生产流程控制 .....	149
第四节 菜品的开发与设计 .....	154
第五节 厨房卫生与安全管理 .....	157
本章小结 .....	159
复习思考题 .....	160
<b>第九章 餐饮服务质量管理 .....</b>	<b>161</b>
第一节 餐饮服务质量管理概述 .....	162
第二节 餐饮服务质量的分析 .....	168
第三节 餐饮服务质量的控制 .....	170
本章小结 .....	184
复习思考题 .....	185
<b>附录 1 一体化课程项目工作任务单 .....</b>	<b>186</b>
<b>附录 2 中高级餐厅服务员操作技能考核要求 .....</b>	<b>197</b>
<b>参考文献 .....</b>	<b>202</b>





餐 饮 服 务 与 管 理

# 绪 论 篇



# 第一章

## 餐饮部概述



### 学习目标

- 了解餐饮部在饭店中的地位与作用。
- 掌握餐饮的种类、餐饮设施及餐饮产品的特点。
- 了解大中小型饭店餐饮部的组织机构、岗位职责和对服务人员的素质要求。



### 案例导入

小杨是一个即将踏上实习岗位的酒店管理专业的学生,怀揣着以后要开一家高级餐厅的梦想,小杨选择了到酒店的餐饮部实习。经过几年的专业学习,对于酒店、对于酒店的餐饮部,他已经有了自己的认识。但是一旦真正步上工作岗位,小杨的内心在兴奋的同时,还有些忐忑不安。在师傅的带领下,短短几天时间,小杨就见识到了形形色色的客人,有的平易近人、和蔼可亲,有的却是不理不睬、凶神恶煞,可是这些并没有让他却步。因为每当小杨看到同事麻利地进行中、西餐摆台,看到一张张不起眼的餐巾在同事手中变成了栩栩如生的动、植物,看到本来是满面怒容的客人经过同事的劝导与处理,转而喜笑颜开时,小杨的内心充满了无限的动力。他想,这就是他努力的方向。

那么,对于《餐饮服务与管理》的学习,你准备好了吗?

## 第一节 餐饮部的地位与作用

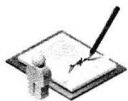
改革开放以来,中国现代饭店行业取得了长足的发展。作为旅游业三大支柱之首,饭店已经成为集住宿、餐饮、文化、娱乐、休闲、商务、会议、购物等功能于一体的综合性公共场所,在人们的生活中也发挥着日益重要的作用。餐饮是饭店不可或缺的传统功能,餐饮收入在饭店的总收入中也占有相当大的比重,因此餐饮部是现代饭店一个非常重要的部门。





## 一、餐饮业与餐饮部

餐饮业是利用餐饮场所、设备,通过硬性的设施设备和软性的服务,满足宾客用膳、饮酒、品茗等需求,从而创造经济效益和社会效益的产业形态和文化形态。



### 小资料

2006年,餐饮业零售额10345亿元,同比增长16.4%;2007年全国餐饮业零售额达到12352亿元,同比增长19.4%,比2006年同期增幅高出3个百分点;2008年餐饮业零售额达到15404亿元,同比增长24.7%,比2007年增幅高出5.3个百分点,对社会消费品零售总额的增长贡献为15.8%,继续成为拉动经济增长的重要力量。预计到2010年餐饮业的营业额将达到2万亿元左右,餐饮业在国民经济中的地位和作用将进一步加强。

餐饮业的分类是多种多样的,根据服务方式的不同可以分为传统餐桌服务型餐厅、自助餐厅、快餐厅及其他服务方式的餐厅;根据经营品种的不同可以分为中式餐厅、西式餐厅、特色品种餐厅及酒吧等各类饮料店;根据经营的组织形式可以分为独立经营餐厅、连锁经营餐厅以及宾馆、饭店的附属餐厅等。

餐饮部作为现代饭店的一个重要部门,不仅要满足宾客对餐饮产品和服务的需求,为饭店创造良好的经济效益,同时也是饭店对外形象的一个窗口和社交场所。餐饮产品作为饮食文化的载体之一,成为所在城市和区域旅游资源的重要组成部分。

## 二、餐饮部的重要地位和作用

### (一) 餐饮部是饭店最重要的部门之一

(1) 餐饮部解决了宾客最基本的需求——“饮食”问题。《黄帝内经》记载:“民以食为天”;《老子·六十章》也记载:“治大国若烹小鲜。”饮食一直以来都是一个人最基本的需求。对于饭店这样提供综合性服务的场所来说,没有饮食提供,就不能称其为真正意义上的饭店。无论是对什么样类型的客人,提供体贴周到的餐饮服务是饭店经营的基本内容。

(2) 从经济效益来看,餐饮收入是饭店收入的重要组成部分。客房收入、餐饮收入和康乐收入被称为饭店收入的三大支柱,据不完全统计,餐饮收入占到了饭店总收入的三分之一,有的地区更高。而与客房收入相比,餐饮收入具有更大的波动性,客房收入相对来说更稳定。所以餐饮管理必须分析外部市场机会,掌握营销活动变化

规律和波动程度,采用灵活的经营方式,充分运用市场调节手段,组织和吸引客源,同时要做好内部人力资源的调配和劳动组织,提高劳动服务质量和劳动效率。

(3) 餐饮部是饭店用工最多的部门。饭店是劳动密集型产业,餐饮部的业务环节多而复杂,从原料的采购、验收、储存、发放,到厨房的初加工、切配、烹调,再到餐厅的各项服务需要多个员工的配合,因此给社会提供了众多就业岗位,减轻了就业压力。

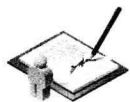
### (二) 餐饮服务代表饭店的管理水平及声誉

(1) 与前厅部的短暂服务和客房部的暗服务相比,餐饮部员工提供的服务更直接,与宾客的接触更深、时间更长、环节更复杂。

(2) 从营销角度,餐饮部表现出较强的灵活性、多变性和可塑性,在激烈的市场竞争中,占有极其重要的地位。

### (三) 餐饮产品是一项宝贵的旅游资源

中国的饮食文化源远流长,广大的旅游者在品尝各种菜肴的同时,领略中国和地方的食文化、酒文化、茶文化,所以说,餐饮产品是旅游得以顺利进行的必要手段,也是旅游的目的之一,具有旅游设施和旅游资源的双重性质。



### 小资料

我国的八大菜系包括:鲁、川、粤、闽、苏、浙、湘、徽。其中,苏、浙菜好比清秀素丽的江南美女,鲁、皖菜犹如古拙朴实的北方健汉,粤、闽菜宛如风流典雅的公子,川、湘菜好似内涵丰富充实、才艺满身的名士。

1. 鲁菜系,主要包括济南和胶东两派。其特点是清香、鲜嫩、味纯,十分讲究清汤和奶汤的调制。济南菜擅长爆、烧、炸、炒,其著名品种有“糖醋黄河鲤鱼”、“九转大肠”、“汤爆双脆”、“烧海螺”、“烧蛎蝗”、“烤大虾”、“清汤燕窝”等。胶东菜以烹制各种海鲜而驰名,口味以鲜为主,偏重清淡,其著名品种有“干蒸加吉鱼”、“油爆海螺”、“扒原壳鲍鱼”、“奶汤核桃肉”、“白汁瓢鱼”、“麻粉肘子”等。

2. 川菜系,以四川成都、重庆两地的菜肴为代表,特点是酸、甜、麻辣香、油重、味浓,注重调味,离不开三椒(即辣椒、胡椒、花椒)和鲜姜,以辣、酸、麻脍炙人口,代表菜肴有“鱼香肉丝”、“回锅肉”、“怪味鸡块”、“麻婆豆腐”等。

3. 粤菜系,以广州、潮州、东江三地的菜为代表而形成。菜的原料较广,花色繁多,形态新颖,善于变化,讲究鲜、嫩、爽、滑,一般夏秋力求清淡,冬春偏重浓醇。调味有所谓五滋(香、松、臭、肥、浓)、六味(酸、甜、苦、咸、辣、鲜)之别。著名的菜肴品种有“三蛇龙虎凤大会”、“五蛇羹”、“红烧果子狸”、“盐焗鸡”、“蚝油牛肉”、“烤乳猪”、“干煎大虾碌”和“冬瓜盅”等。

4. 闽菜系,特点是色调美观,滋味清鲜。闽地盛产多种海鲜,因此多以海鲜为原料烹制各式菜肴,有“佛跳墙”、“醉糟鸡”、“酸辣烂鱿鱼”、“烧片糟鸡”、“太极明虾”、“清蒸加力鱼”、“荔枝肉”等。



5. 苏菜系,以苏州、扬州、南京、镇江四大菜为代表,特点是浓中带淡,鲜香酥烂,原汁原汤浓而不腻,口味平和,咸中带甜。著名的菜肴品种有“清汤火方”、“鸭包鱼翅”、“松鼠桂鱼”、“西瓜鸡”、“盐水鸭”等。

6. 浙菜系,其特点是清、香、脆、嫩、爽、鲜。浙江盛产鱼虾,又是著名的风景旅游胜地,湖山清秀,山光水色,淡雅宜人,故其菜如景,不少名菜,来自民间,制作精细,变化较多。著名菜肴有“西湖醋鱼”、“生爆鳝片”、“东坡肉”、“龙井虾仁”、“干炸响铃”、“叫化童鸡”、“清汤鱼圆”、“干菜焖肉”、“大汤黄鱼”、“爆墨鱼卷”、“锦绣鱼丝”等。

7. 湘菜系,以湘江流域、洞庭湖区和湘西山区的菜肴为代表发展而成。其特点是用料广泛,油重色浓,多以辣椒、熏腊为原料,口味注重香鲜、酸辣、软嫩。其著名菜肴品种有“腊味合蒸”、“东安子鸡”、“麻辣子鸡”、“红煨鱼翅”、“汤泡肚”、“冰糖湘莲”、“金钱鱼”等。

8. 徽菜系,其特点是选料朴实,讲究火功,重油重色,味道醇厚,保持原汁原味,以烹制山野海味而闻名,代表菜肴有“符离集烧鸡”、“火腿炖甲鱼”、“腌鲜桂鱼”、“火腿炖鞭笋”、“雪冬烧山鸡”、“奶汁肥王鱼”、“毛峰熏鲥鱼”。

## 第二节 餐饮种类、设施和产品特点

### 一、餐饮的种类

总体来讲,餐饮业是一个发展潜力十分巨大的行业,而饭店餐饮也只是整个餐饮行业的一部分。因此,从饭店的角度来讲,我们必须很好地把握饭店的餐饮种类,以利于饭店的对客服务。

#### (一) 按餐饮产品分类

(1) 正餐餐饮:一般能提供较为全面的菜肴,如中餐的八大菜系及各类海鲜、煲汤类等,可以给客人提供较大的选择性。

(2) 快餐餐饮:主要由各类洋式快餐和中式快餐构成。

(3) 茶点餐饮:主要是各种茶馆、茶餐厅经营的产品,除了饮茶外,通常还提供小吃及菜肴等。

(4) 酒吧餐饮:此种餐饮更容易被年轻人所接受,主要提供各类酒水和小吃等。

#### (二) 按就餐时间分

(1) 早点餐饮:以提供早餐为主的餐饮。

(2) 正餐餐饮:以提供午餐和晚餐为主的餐饮。

(3) 休闲餐饮:包括各类茶点、小吃等,通常与正餐的供应时间错开。

(4) 宵夜餐饮:通常在晚餐后至凌晨供应。

### (三) 按就餐方式分

(1) 餐桌式餐饮：主要由服务人员为宾客提供从引座、上茶、点菜、上菜、斟酒直至结账、送客的全过程服务。

(2) 自助式餐饮：主要是将各类菜肴、点心、酒水等事先摆好，客人可根据所需进行自主选择，收费标准相对固定。随着顾客饮食消费习惯的改变，自助式餐饮越来越受欢迎。

(3) 外卖式餐饮：主要由饭店将宾客所预订的菜肴送至宾客指定的地点，对客人来讲非常便利。

### (四) 按餐饮组织形式分类

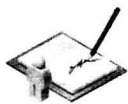
(1) 独立经营：具有独立注册资本和法人资格的单体餐饮企业。

(2) 依附经营：指星级饭店的餐饮部。

(3) 连锁经营：由连锁餐饮经营企业组成。

## 二、餐饮设施

饭店的餐饮设施主要指以下三个方面：一是餐厅的种类；二是餐厅的服务项目及菜单的出菜率，比如餐厅的中餐、西餐、宴会等普通服务项目以及客房就餐、外卖服务、主题庆祝活动等特殊服务项目；三是餐厅营造的环境。



### 小资料

## 餐厅的种类

1. 中式餐厅：供应中式菜肴，采用传统的中餐服务或中餐西吃服务，突出我国饮食特色和风味；
2. 西式餐厅：供应西式菜肴，包括法式、美式、俄式等，突出西方国家的饮食特色和风味；
3. 自助餐厅：具有自助性质，菜品有限，制作简单，不提供桌边服务；
4. 宴会厅：是酒店或独立经营的餐饮企业为举行宴会准备的餐饮场所，菜品多，消费高，就餐时间长，利润高；
5. 咖啡厅和休闲茶饮。

## 三、餐饮产品的特点

现代饭店的餐饮部是一个非常重要的部门，而餐饮部的产品也不仅仅只是食物和饮料，除了餐饮实物之外，餐饮产品还包括餐饮服务和客人用餐的环境。作为一种



服务性产品,餐饮产品具有其特殊性。

### (一) 有形性与无形性相结合

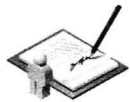
餐饮产品由有形产品和无形产品组合而成,即直接产品和间接产品。餐饮生产不仅有无形服务的存在,而且还要生产和制造有形产品。

### (二) 不可贮存性

无论有形产品或无形产品都不可贮存。菜品不可贮存,保持期较短,易腐烂变质,当然,服务也不能贮存。

### (三) 差异性

由于客人和服务员都存在主观性,所以,不同的客人对餐饮服务也有不同的要求,特别是不同年龄阶层、教育程度、性格、地域的客人,哪怕是面对同一个服务员,也有不同的服务感知;另外,服务员之间也有很大的差异,这是受的教育、培训、工作经历的差异带来的,即使是同一名员工,在不同的时间、场合下,其服务态度及服务质量也会不一样。



## 小资料

### 我国主要客源国的饮食习惯

日本:不爱吃肉、猪内脏和羊肉。每餐桌上都喜欢放些甜酸萝卜丝或新鲜盐白菜、扬州酱菜等;爱吃中国菜中的广东菜、北京菜、淮扬菜和不很辣的川菜;喜欢绍兴酒和乌龙茶;爱吃鱼,但要去刺,还喜欢吃生鱼片;每逢喜事爱吃红豆饭。日本人的饮食习惯和我国有许多相似之处。他们早上爱喝稀饭,午、晚吃大米饭,也使用筷子。日本人也有过端午节吃粽子的习惯,但要配上一盘豆沙而非包在粽子里。在中秋节,日本人则吃团子,但不包馅心,团子煮熟后放在盘子里,在上面加一层豆沙。

美国:以西餐为主,但也喜欢中餐。美国人的口味一般喜欢清淡、鲜嫩、爽口、微辣、少酸、咸中带甜;喜欢吃对虾、牛肉、鸡、羊肉、青蛙、猪肉等;也喜欢新鲜蔬菜,如青豆、菜心、豆角、蘑菇等。他们不爱吃动物的内脏、豆腐、海参之类的食品;吃肉不愿啃骨头,吃鱼最好不带刺,爱吃广东菜和微辣的川菜;特别喜欢蛋糕,圣诞节时梅子布丁和火鸡是不可缺少的菜点;他们喜欢白兰地、威士忌和咖啡、冰水。

英国:主要吃西餐,但也喜欢中餐,午、晚餐喜吃中国菜。英国人的菜肴以煮带汤水的菜较多,颇喜欢烧、烤、煎、炸牛肉,对羊肉和野味也很感兴趣,但讲究调味品如芥菜粉、酱油等,喜欢吃牛肉、鱼虾、鸡鸭、野味、绿叶蔬菜、蘑菇、笋等。不爱吃动物内脏、海参和松花蛋等,他们重视大盆菜,喜爱肉馅和各式布丁,三餐中最讲究晚餐,喜欢威士忌、啤酒、矿泉水等饮料。

泰国:主食是大米,副食主要是鱼和蔬菜。泰国人喜欢吃中餐,口味喜欢清淡,泰国人爱吃辛辣的菜肴,对辣椒非常感兴趣。他们喜欢吃的民族风味是咖喱饭,它是用大米、肉或鱼片、青菜调入辣酱油做成。泰国人喜食鱼虾、盐水虾、炒鸡等,不吃牛





肉;泰国人喜欢把鱼露作为调味品,不喜欢酱油。饭后有吃水果的习惯,喜欢中国菜中的广东菜和四川菜,喜欢啤酒、橘子水、矿泉水等。

法国:喜欢的口味是鲜嫩、味咸、甜、酸。早、午餐较简单,而比较重视晚餐,他们喜欢各种酒类,还有鲜嫩的牛肉、鸡鸭和海鲜,他们也爱吃鲜嫩的蔬菜,对竹笋、蘑菇特别喜欢,喜欢吃糖醋鱼、咕咾肉、香酥鸡鸭等中国菜,爱吃各类水果,特别是香蕉、橘子和西瓜等,喜欢中国的淮扬菜,喜欢白兰地、威士忌、葡萄酒、啤酒和矿泉水,法国是奶酪之国。

伊斯兰国家:居民们都遵守教规,特别是穆斯林的斋月,自日出至日落都得禁食,必须等日落后才开始进食。不吃猪肉,也不用猪身上的东西做成的用品,牛、羊肉是他们的主要副食品,如羊肉大米饭、串烤羊肉、烤全羊、红烧牛肉、咖喱鸡等都是他们的佳肴,他们有时以汁拌饭吃,也喜欢吃什锦蛋炒饭。

#### (四) 同步性

餐饮产品的生产过程和销售过程同时或几乎同时发生,即当场生产,当场销售,消费者与生产者直接接触,中间不存在产品的贮存、运输过程。

## 第三节 餐饮部的组织结构设置

餐饮部是饭店重要的营业部门,餐饮收入也占到了饭店总收入的相当大部分。而由于业务的特殊性,餐饮部往往也是用工数量很大的一个部门。不管是什么样的组织机构,都必须要与饭店的规模、星级高低等相匹配,根据饭店的规模、业务等具体状况精心设计,目的是要让公司处于最佳营运状态。

### 一、餐饮部的组织结构

#### (一) 小型饭店餐饮部的组织结构

小型饭店餐饮部的组织结构见图 1-1。

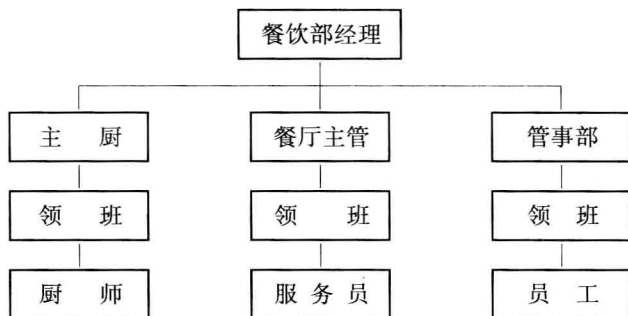


图 1-1 小型饭店餐饮部组织结构