

全国高等教育自学考试餐饮管理专业
中国餐饮业职业经理人资格证书考试

辅导丛书

总主编：冯玉珠

餐饮企业财务管理 考试指南

李占卿 主 编

王明吉 吴永立 李素英 副主编

命题研究专家精心打造
助学辅导教师联合攻关

对外经济贸易大学出版社

全国高等教育自学考试餐饮管理专业
中国餐饮业职业经理人资格证书考试

辅导丛书

总主编 冯玉珠

餐饮企业财务管理考试指南

李占卿 主 编

王明吉 吴永立 李素英 副主编

- ☐ 本章概述
- ☐ 考试要求
- ☐ 重点难点
- ☐ 学习指导
- ☐ 同步练习
- ☐ 真题解析
- ☐ 模拟试题

对外经济贸易大学出版社

(京) 新登字 182 号

图书在版编目 (CIP) 数据

餐饮企业财务管理考试指南/李占卿主编. —北京: 对外经济贸易大学出版社, 2005

(全国高等教育自学考试餐饮管理专业、中国餐饮业职业经理人资格证书考试辅导丛书/冯玉珠总主编)

ISBN 7-81078-550-8

I. 餐... II. 李... III. 饮食业 - 财务管理 - 高等教育 - 自学考试 - 自学参考资料 IV. F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 103370 号

© 2005 年 对外经济贸易大学出版社出版发行

版权所有 翻印必究

餐饮企业财务管理考试指南

李占卿 主编

责任编辑: 汪友年

对外经济贸易大学出版社

北京市朝阳区惠新东街 12 号 邮政编码: 100029

网址: <http://www.uibep.com>

唐山市润丰印务有限公司印装 新华书店北京发行所发行

成品尺寸: 140mm × 203mm 8.875 印张 230 千字

2005 年 9 月北京第 1 版 2005 年 9 月第 1 次印刷

ISBN 7-81078-550-8

印数: 0 001 - 5 000 册 定价: 15.00 元

总 序

餐饮业是一个朝阳产业，是国民经济发展新的增长点，是国家扩大内需的重要支柱之一。据国家统计局发布的数字：2004年，全国餐饮网点超过400万个，从业人员达到2000多万，全社会餐饮业零售额7486亿元，比上年增长21.6%，连续14年实现两位数高速增长，其增长率比上年高出10个百分点。餐饮业增速比同期社会消费品零售总额增长率快出8.3个百分点，占社会消费品零售总额的13.9%，对社会消费品零售总额的增长贡献率为21%，拉动社会消费品零售总额增长2.79个百分点；全年营业税金实现411亿元，同比增长23.3%；全年利用外资力度加大，新设外资企业907家，同比增长29.02%，实际使用外资4.31亿美元，同比增长48.4%。餐饮业成为国内消费需求中发展速度最快、增长幅度最大的行业。

餐饮业的持续快速发展，需要培养一大批高素质的行业人才队伍；需要造就一大批从事餐饮业管理的中、高级职业经理人。为此，中国烹饪协会和全国高等教育自学考试指导委员会，于2004年在全国合作开考高等教育自学考试餐饮管理专业（专科、独立本科段），并共同实施中国餐饮业职业经理人资格证书考试（Catering Manager Examination Programme，简称CMEP）。

高等教育自学考试餐饮管理专业（专科、独立本科段）和中国餐饮业职业经理人资格证书考试开考一年多来，开考省份二十多个，报考人数已达数万人次，呈现出旺盛的生命力。为了给考生自学复习提供方便，使更多的人顺利通过考试，对外经济贸

易大学出版社精心策划、组织编写了这套辅导丛书。具体包括《餐饮管理与实务考试指南》、《餐饮市场营销考试指南》、《现代厨房管理考试指南》、《食品卫生与安全考试指南》、《餐饮企业人力资源管理考试指南》、《餐饮企业财务管理考试指南》、《餐饮企业信息管理考试指南》、《餐饮企业战略管理考试指南》八个分册。

本丛书的编写，以全国高等教育自学考试指导委员会颁布、湖南科学技术出版社出版的《中国餐饮业职业经理人资格证书考试大纲》为依据，以全国高等教育自学考试指导委员会与中国烹饪协会组编、高等教育出版社出版的高等教育自学考试餐饮管理专业和中国餐饮业职业经理人资格证书考试指定系列教材为蓝本，一切立足于为准备应试的考生着想。其内容主要分为三部分：第一部分为“同步辅导/同步训练”，各门课程按照原章次编写，每章内容依次为“本章概述”、“考试要求”、“重点难点”、“学习指导”、“同步练习”、“参考答案”；第二部分为“真题解析”，对往年统考试题进行了深入细致的分析，以帮助考生了解试卷命题的特点、考点、解题思路、答题技巧，获取提高考试成绩的最佳途径；第三部分是“模拟试题”，依据教材及往年考卷的题型、题序、题量，精心编制了多套“全真模拟试题”，使考生科学地进行自我考核、自我评估及自我调整复习方向，攻克弱点及不足，从而达到事半功倍的效果。

本套丛书具有以下三个明显特点：

一是权威性。本丛书的编写，实行总主编领导下的分主编负责制，即总主编严格遴选各册分主编人选，各册分主编严格遴选本册的编写人员。参加编写的人员均是长期从事该课程教学、命题研究及辅导工作的专家、教授及副教授。他们多次从事考前辅

导,对考核内容和考核要点有深入的研究和透彻的理解,对教材吃得透,信息灵,经验多,编出的资料系统性、实用性、针对性强,对于考生深入学习指定教材的内容,深刻领会考试大纲、教材的精髓,掌握重点难点,正确解答各科题型,富有切实的指导意义。

二是题量大,题型全。各章练习紧贴教材内容,以考试大纲规定的考核知识点及能力层次要求为线索,力争涵盖考试大纲所要求的全部考点。对于重点内容则从多种出题角度反复练习,而且每道练习题的前面均标明考点出处,如(2-3-1)表明这道题考查的是第二章第三节的第一个知识点。各章题型及题序与全国统考试题完全一致,同时配有参考答案。题型包括单项选择题、多项选择题、填空题、判断题、名词解释题、简答题、论述题、计算题和案例分析题等,以帮助应考人员熟悉和掌握各种考试题型和解题技巧,提高应试水平。

三是实用性强。本丛书编写力求适合自学,符合自学应考者的需要。如“本章概述”概括总结内容,浓缩教材精华;“考试要求”点明层次标准,明确考试范围;“重点难点”梳理知识体系,提炼重点、难点;“学习指导”指导学习方法和学习技巧;“同步练习”跟踪强化演练,便于自测自验。多套“全真模拟试题”,更增强了本丛书的应试性和实战性。

当然,任何一种辅导书,最主要的作用是指点学习的门径。因此,要真正掌握,还需要花大功夫钻研教材,按照《考试大纲》的要求,认真复习,反复练习。只读教材不做练习,或只做练习不钻研教材,都是偏颇的方法,都不能较快较全面地掌握教材。这套丛书恰好在钻研教材和反复练习两个方面,给应考者切实的帮助。希望应考者能按照上面所说的方法学习、复习和练

习，那么，通过考试这一关并非难事。

本套丛书的编写得到了对外经济贸易大学出版社，以及参加本丛书编写的各位主编、副主编和其他参编人员的大力支持，在此表示衷心感谢！

这套丛书虽然编完了，但是严格来说，这还不是终点，而仅仅是一个开始。它需要在今后的日常教学中，根据师生们的意见，不断地来进行修改、丰富和完善，不断地吸收新的研究成果和新的实践经验。我们希望，这套丛书在日后的岁月里能够不断地得到修订和补充。

最后，预祝广大应试人员取得优异的成绩！

河北师范大学 冯玉珠

2005 年 8 月

前 言

本书是全国高等教育自学考试餐饮管理专业和中国餐饮业职业经理人资格证书考试科目《餐饮企业财务管理》的配套辅导用书。

财务管理是餐饮企业经济管理的核心内容，它利用资金、成本、收入等价值指标，来组织企业中价值的形成、实现和分配，并处理这种价值运动中的经济关系，其研究内容广泛，与实践联系密切，这就为学习本课程带来一定的难度。学习本课程除要掌握一定的专业理论基础外，还应辅助以大量的练习，才能灵活掌握该课程提供的相关理论及具体操作方法。为此，我们组织有关大专院校教师，根据考试大纲的要求，编写了这本《餐饮企业财务管理考试指南》，以满足个人自学和社会助学的需要。

本书的特点是：（1）“内容详”。本书涵盖了大纲中所有的知识点、考核点。作者按照考试大纲要求的题型精心编写了大量同步练习、真题解析和模拟试题，并对所有试题配有参考答案，有利于读者全面、正确地理解和掌握考试教材内容。（2）“结构新”。为了能够帮助读者尽快掌握学习内容，本书根据考试大纲的要求编排了“本章概述”、“学习指导”、“考试要求”、“重点难点”、“同步练习”（“单项选择题”、“多项选择题”、“名词解释”、“简答题”、“计算题”、“案例分析题”）、“真题解析”、“模拟试题”、“参考答案”等几部分内容。（3）“实用强”。本书的编写人员都是长期从事餐饮企业财务管理教学的骨干教师，有的还是长期参加自考辅导的主讲教师，具有丰富的教学经验，

了解教材的重点和难点，熟悉自学考试的特点和要求，因而本辅导用书具有较强的针对性和目的性，非常适合读者自学使用。

本书由河北师范大学李占卿担任主编，王明吉、吴永立、李素英任副主编。具体分工是：第一、二、三、七章由王明吉执笔；第四、五、六、八章由王明吉、李占卿执笔；第九、十、十一、十二章和模拟试题由吴永立、李素英执笔；第十三章和真题解析由李占卿执笔。最后由李占卿、吴永立修改、总纂、定稿。

本书可供参加中国餐饮业职业经理人资格证书考试和餐饮管理专业高等教育自学考试集体组织学习或个人自学使用，也可供相关专业人员参加其他考试参考。

由于时间仓促，作者水平所限，书中疏漏，甚至错误之处在所难免，恳请读者批评指正。

编 者

2005 年 7 月

目 录

第一部分 同步辅导/同步训练

第一章 餐饮企业财务管理概述	(3)
本章概述	(3)
考试要求	(3)
重点难点	(4)
学习指导	(4)
同步练习	(5)
参考答案	(7)
第二章 财务报表简介	(10)
本章概述	(10)
考试要求	(10)
重点难点	(11)
学习指导	(11)
同步练习	(11)
参考答案	(21)
第三章 本量利分析	(28)
本章概述	(28)
考试要求	(28)
重点难点	(29)
学习指导	(29)
同步练习	(29)
参考答案	(41)
第四章 餐饮企业投资管理	(49)
本章概述	(49)

考试要求	(49)
重点难点	(50)
学习指导	(50)
同步练习	(51)
参考答案	(58)
第五章 筹资管理	(62)
本章概述	(62)
考试要求	(62)
重点难点	(63)
学习指导	(63)
同步练习	(63)
参考答案	(69)
第六章 餐饮企业的现金流管理	(73)
本章概述	(73)
考试要求	(74)
重点难点	(74)
学习指导	(75)
同步练习	(75)
参考答案	(83)
第七章 餐饮企业固定资产管理	(88)
本章概述	(88)
考试要求	(88)
重点难点	(89)
学习指导	(89)
同步练习	(89)
参考答案	(100)
第八章 餐饮成本控制	(108)
本章概述	(108)
考试要求	(108)
重点难点	(110)

学习指导	(111)
同步练习	(111)
参考答案	(118)
第九章 餐饮企业费用控制	(126)
本章概述	(126)
考试要求	(126)
重点难点	(127)
学习指导	(128)
同步练习	(128)
参考答案	(137)
第十章 经营预算管理	(146)
本章概述	(146)
考试要求	(146)
重点难点	(147)
学习指导	(147)
同步练习	(148)
参考答案	(155)
第十一章 餐饮企业销售管理中的定量分析	(164)
本章概述	(164)
考试要求	(165)
重点难点	(165)
学习指导	(165)
同步练习	(166)
参考答案	(172)
第十二章 餐饮企业税金和利润分配管理	(182)
本章概述	(182)
考试要求	(182)
重点难点	(183)
学习指导	(183)
同步练习	(184)

参考答案	(193)
第十三章 餐饮企业财务分析	(203)
本章概述	(203)
考试要求	(203)
重点难点	(204)
学习指导	(204)
同步练习	(204)
参考答案	(210)

第二部分 真题解析

试卷分析	(217)
真题解析	(219)

第三部分 模拟试题

餐饮企业财务管理模拟试卷（一）	(241)
餐饮企业财务管理模拟试卷（二）	(252)
餐饮企业财务管理模拟试卷（三）	(263)



第一部分

同步辅导/同步训练



第一章

餐饮企业财务管理概述

本章概述

餐饮企业财务管理就是对企业的资金进行管理，它是帮助管理者使企业能生存下去，并发展壮大的重要手段；其主要内容包括筹资管理、投资管理、流动资金使用管理、长期资产管理、成本费用管理、收入管理、分配管理。财务管理是餐饮企业管理中的一个独立领域，又是一项综合性的管理工作，财务管理工作的要渗透到餐饮企业经营活动的各个环节。

考试要求

考试内容	考试要求			
	识记	领会	简单应用	综合应用
餐饮企业财务管理的任务		餐饮企业财务管理是餐饮企业经营管理的工具		
餐饮企业资金运动和财务管理的内容		餐饮企业资金运动的过程；餐饮企业财务管理的内容		

重点难点

1. 重点

(1) 企业管理的目标。企业是营利性组织，其出发点和归宿就是获利。因此，企业管理的目标可以概括为生存、获利和发展。

(2) 企业生存的基本条件。企业在市场中生存下去的基本条件是以收抵支。企业从市场获得的货币至少要等于付出的货币，以便维持经营，这是企业长期存续的条件。

(3) 餐饮企业财务管理的内容：筹资管理；投资管理；流动资金管理；长期资产管理；成本费用管理；收入管理；分配管理。

(4) 餐饮企业财务管理与企业其他管理活动的关系。

2. 难点

(1) 餐饮企业资金运动的过程。

(2) 企业管理的目标对财务管理的要求。

学习指导

本章主要是理解和记忆。学习本章时要理解企业管理的目标及企业在市场中生存下去的基本条件，在此基础上深入理解企业管理的目标对企业财务管理的要求；联想餐饮企业经营实际，领会餐饮企业资金运动的过程；餐饮企业财务管理的具体内容要重点记忆。