



انجمن سفیران نظم گستر
دیپارتمان گردشگری، هتلداری و مهمانداری

مدیریت غذا و نوشابه Food & Beverage Management

پدید آورندگان :

محمد جواد نوروزی - عضو افتخاری انجمن سفیران گستر
مریم تقی دودانگه - مدیر دیپارتمان گردشگری، هتلداری و
مهمانداری انجمن سفیران علم گستر

• سرشناسه : نوروزی ، محمدجواد ، ۱۳۷۳-
• عنوان و نام پدید آورنده: مدیریت غذا و نوشابه Food & Beverage Mangement ، محمد جواد نوروزی، به سفارش انجمن سفیران علم گسترالبرز
• مشخصات نشر: البرز کرج، انتشارات ملرد ۱۳۹۹
• مشخصات ظاهری : ۱۲۰ص
• شابک : ۳-۲۷۲-۴۹۱-۶۰۰-۹۷۸-ISBN
• وضعیت فهرست نویسی : فیبا شناسه افزوده : مریم تقی دودانگه ۱۳۷۰ -
• موضوع : خدمات غذایی -- مدیریت هتلها و مسافرخانهها مدیریت رستورانها -- خدمات غذایی
• موضوع : Food service-- management Hotel management Restaurants
• رده بندی دیویی : ۹۵۰۶۸/۲۱۴ رده بندی کنگره : ۳/۹۱۱TX
• شماره کتابشناسی ملی : ۶۱۶۷۱۰۶

- نام نشر: ملرد
- نام کتاب : مدیریت غذا و نوشابه Food & Beverage Mangement
- پدید آورندگان: محمد جواد نوروزی عضو افتخاری انجمن سفیران گستر، مریم تقی دودانگه مدیر دپارتمان گردشگری، هتلداری و مهمانداری انجمن سفیران علم گستر، انجمن سفیران علم گسترالبرز
- ویراستار فنی و ادبی: پدram فروغی شاد
- تایپ : داود میرزایی طراح جلد : وحید سارسی
- نوبت چاپ : اول ۱۳۹۹ شمارگان : ۱۰۰۰ نسخه قیمت : ۲۰۰۰۰ تومان
- شابک : ۳-۲۷۲-۴۹۱-۶۰۰-۹۷۸
- چاپ : موسسه فرهنگی هنری روزنه روجیم rozaneh.rojineh@gmail.com
- نشانی انتشارات ملرد : البرز، کرج، چهار راه مصباح، بلوار ذوب آهن، ایستگاه اول (شهید چمران) ساختمان بهار ۰۹۱۲۵۶۴۸۸۰۲ ۳۲۵۶۷۵۶۷



فهرست مطالب

عنوان	صفحه
مقدمه.....	۸
آشنایی با شغل مدیر غذا و نوشیدنی (F&B).....	۱۰
نمونه‌ای از فعالیت‌ها و وظایف آنها عبارتند از:.....	۱۱
انواع کارفرمایان مدیران تهیه غذا.....	۱۲
مدیریت غذا و نوشابه.....	۱۳
برقراری ارتباط.....	۱۵
تعویض اختیار.....	۱۹
هدایت و راهنمایی.....	۱۹
ایجاد انگیزه.....	۲۰
هماهنگی.....	۲۰
کنترل.....	۲۱
ارزیابی.....	۲۱
کنترل کردن.....	۲۱
تجزیه و تحلیل.....	۲۲
بررسی کردن.....	۲۲
نقش مدیر غذا و نوشابه.....	۲۵

- وظایف مدیر غذا و نوشابه ۲۸
- مدیریت کار گزینی - (مسئولیت غیرمستقیم مدیر غذا و نوشابه) ۲۹
- سطوح جذب کارکنان ۳۱
- ارتباطات مدیر اغذیه و نوشابه ۳۴
- نکات مهم در بهداشت غذایی ۴۰
- مهم ترین نکات در بهداشت غذایی ۴۱
- حمل زباله ، شغال ۴۴
- کارکنان بخش سرورس دمی ۴۵
- آزمایش پزشکی ۴۶
- کمک های اولیه ۴۷
- قوانین برای کارکنان ۴۷
- ایمنی ۴۸
- موسسات غذایی را ایمن کنیم ۴۸
- آموزش جهت ایمنی در کار ۴۹
- گردش و اداره تولید غذا - آشپزها و آشپزخانه ها ۵۱
- روابط عملیاتی در هتل بزرگ ۶۰
- نکته های اساسی برای بالابردن کیفیت جهت ارائه غذا ۶۸
- شیوه ها و سبک های پخت ۷۰

درجه پخت.....	۷۸
طراحی منو.....	۸۰
جوانب عمومی برای برنامه ریزی منو.....	۸۰
انواع منو.....	۸۲
ظرفشویی آشپزخانه.....	۸۵
مضامین سرویس.....	۹۰
مشخصات استاندارد.....	۹۹
ارائه منو.....	۱۰۲
روش‌های سرویس غذا و نوشابه.....	۱۰۸
نحوه بررسی شکایات.....	۱۱۳
منابع و مآخذ.....	۱۱۶