

فنون رستوران داری

جان آر. واکر

ترجمه داود ایزدی سرشناس

Walker, John R.

واکر، جان آر، ۱۹۴۴-م.
فنون رستوران‌داری / جان آر. واکر؛ ترجمه داود ایزدی سرشت- تهران: دفتر
پژوهشهای فرهنگی، ۱۳۹۷.
۶۲ ص... (فرهنگ و مدیریت؛ ۱۴۸).

ISBN: 978-964-379-434-7

فهرست‌نویسی براساس اطلاعات فیبا
کتاب حاضر ترجمه بخشی از کتاب Introduction to hospitality, 6th ed., 2013 می‌باشد.
کتابنامه: ص ۶۱-۶۲.

۱. صنعت مهمانداری - مدیریت. الف. ایزدی، داود، ۱۳۴۷- مترجم.
ب. دفتر پژوهشهای فرهنگی. ج. عنوان.
۱۲ م ۴ م ۹۱۱/۳ TX
کتابخانه ملی ایران
۴۹۴۵۹۶۳

ISBN:978-964-379-434-7

شابک. ۷-۲-۲۷۹-۹۱-۹۷۸

• فنون رستوران‌داری

• جان آر. واکر • ترجمه داود ایزدی سرشت

• The Restaurant Business - John P. Walker

• Translated by Davoud Izadiseresht

• ویراستار: مهناز خسروی • تعداد جلد و صفحه‌آرا: فریده داورزنی

• شمارگان: ۱۰۰۰ نسخه • چاپ اول: ۱۳۹۷

• با سپاس از جناب آقای دکتر محمود امامی که کتاب را به لحاظ معادل‌های واژگان
تخصصی ملاحظه کردند.

همه حقوق محفوظ است. هرگونه تقلید و استفاده از این اثر بدون اجازه
کتابی دفتر پژوهشهای فرهنگی ممنوع است.



دفتر پژوهشهای فرهنگی

مراکز اصلی پخش و فروش:

• دفتر و فروشگاه مرکزی: تهران، خیابان کریم خان زند، خیابان ایرانشهر شمالی، کوچه باقری

قصرالدشتی، شماره ۵. کدپستی: ۱۵۸۴۷۴۷۹۱۳ صندوق پستی: ۱۵۸۷۵-۴۶۹۱

تلفن: ۸۸۸۲۱۳۶۴ دورنگار: ۸۸۳۰۲۴۸۵

تلفن‌های فروش: ۸۸۸۴۹۴۶۱، ۰۹۳۵۲۴۷۹۸۴۷

پست الکترونیک: lahze1386@gmail.com

فروش الکترونیک: www.iranculturalstudies.com

• پخش مرکزی: تهران، میدان انقلاب، خیابان ۱۲ فروردین، نبش خیابان شهید وحید نظری، شماره ۲۵۵.

{ فهرست مطالب }

۹	مقدمه
۱۱	اهداف
۱۲	کار و کسب رستوران
۱۲	آشپزی کلاسیک
۱۷	روش‌ها و گرایش‌های غذایی
۱۹	روش‌های آشپزی
۲۱	راه‌اندازی و توسعه یک رستوران
۲۱	فلسفه، مأموریت، اهداف کلان و اهداف مالی گرداندن یک رستوران
۲۲	بازار رستوران
۲۴	مفهوم رستوران
۲۶	محل و موقعیت رستوران
۲۸	محیط رستوران
۲۹	رستوران‌های پایدار
۳۰	طراحی منو (برنامه غذایی)
۳۲	نیازها و خواسته‌های مشتریان
۳۲	قابلیت‌های آشپزها
۳۳	چیدمان و ظرفیت تجهیزات
۳۴	ثبات و وجود غذاهای ذکر شده در منو

۳۵	قیمت و استراتژی قیمت‌گذاری
۳۶	ارزش غذایی
۳۷	دقت در منو
۳۸	تجزیه و تحلیل منو
۳۸	مهندسی منو
۳۹	صفحه‌آرایی و طراحی منو
۴۰	طراحی منو رستوران‌ها
۴۶	رستوران‌های غذای عادی و غذای خانگی
۵۹	روندها در کاروبار رستوران
۶۰	خلاصه
۶۱	یادداشت‌ها

مقدمه

مدیریت و سبب گذاری در امور رستوران داری در همه جای جهان نیازمند داشتن تجربه، دانش، روحیه و اطلاعات لازم در این زمینه است، اما مدیریت موفق است که اطلاعات کافی در حوزه مدیریت کاروکسب خود مانند بهداشت، تغذیه، اداره کارکنان، بازاریابی و مسائل مالی داشته باشد.

رعایت حقوق مشتری و احترام به مهمانان از اصول مدیریت رستوران است. داشتن مدیر خوب، کارکنان با جدان، به‌ویژه آشپز شایسته و منوی دلپذیر و مورد پسند مشتریان از اصول کاروکسب در این صنعت است. این کتاب به شکلی مختصر و مفید، اطلاعات و رهنمودهای مهمی در خصوص مدیریت رستوران، راه‌اندازی و توسعه رستوران، طراحی منوها، روش‌های آشپزی و کاروکسب رستوران در اختیار خوانندگان مشترب قرار می‌دهد. این کتاب فصل ششم کتاب مقدمه‌ای بر مهمان‌نوازی^۱ به قلم جان آر. واکر^۲ از انتشارات پیرسون^۳ است که در سال ۲۰۱۳ در ۵۷۷ صفحه به چاپ رسیده است.

خواندن این کتاب به علاقه‌مندان، به‌ویژه مدیران بنگاه‌های اقتصادی، مدیران رستوران‌ها، استادان و دانشجویان رشته‌های هتل داری، مدیریت و سایر رشته‌های مرتبط با این موضوع توصیه می‌شود. خرسند خواهیم شد که از نظرات شما درباره این کتاب بهره‌مند شویم.