

مؤلف: دکتر سید علی حسینی
موضوع: مدیریت واحد غذا و نوشابه
تألیف: ۱۳۸۰
ویرایش: ۱۳۸۰
مطبع: تهران

آموزش و آشنایی با

مدیریت واحد غذا و نوشابه

مؤلف

سامان جمیل پناه

۱۳۸۰



نشر نویان

۱۳۹۱

سرشناسه	:	جمیل پناه، سامان، ۱۳۶۲ -
عنوان و نام پدیدآور	:	آموزش و آشنایی با مدیریت واحد غذا و نوشابه / مولف سامان جمیل پناه.
مشخصات نشر	:	سندج : نویان، ۱۳۹۱.
مشخصات ظاهری	:	۶۰ص : مصور، جدول.
شابک	:	۹۷۸-۶۰۰-۹۲۴۰۸-۵-۲ : ۹۰۰۰۰ ریال
وضعیت فهرست نویسی	:	فیا
موضوع	:	هتل ها و مسافرخانه ها — مدیریت
موضوع	:	رستوران ها — خدمات غذایی
موضوع	:	رستوران ها — مدیریت
رده بندی کنگره	:	۱۳۹۱ ج ۸ / م۴ / TX۲/۹۱۱
رده بندی دیویی	:	۹۴۰۶۸/۶۴۷
شماره کتابشناسی ملی	:	۳۹۴۵۱۳۷



انتشارات نویان

سندج - میدان مادر - ساختمان کلیک داتال - مدیر مسئول عبدالله محمدی
تلفن ۰۹۱۸۸۷۷۴۳۹۹ پست الکترونیک : nawbayan@gmail.com

آموزش و آشنایی با مدیریت واحد غذا و نوشابه

تدوین: سامان جمیل پناه

ویراستار: عبدالله محمدی

ناشر: نویان - سندج

نوبت و سال چاپ: اول / پاییز ۱۳۹۱

شمارگان و قطع: ۱۰۰۰ نسخه / رقعی

آماده سازی و صفحه آرای: نیاز محمدی

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۹۲۴۰۸-۵-۲

قیمت: ۹۰۰۰۰ ریال

فهرست

صفحه	عنوان مطلب
۴	مقدمه
۵	کنترل هزینه
۷	منو نویسی
۱۲	تقسیم بندی نیروی انسانی واحد غذا و نوشابه
۱۴	انواع رستوران
۱۵	انواع روش های پذیرایی
۲۳	تعاریف
۲۴	انتظارات از آشپز
۳۱	ساعات کار پرسنل
۳۳	شرح وظایف تخصصی
۳۵	تقسیم بندی واحدهای غذا و نوشابه
۳۷	عوامل تعیین کننده غذاهای منو
۳۸	اصطلاحات
۴۱	روان شناسی در آشپزخانه
۴۵	طبقه بندی هتل ها
۵۰	انواع اتاق ها در هتل
۵۵	تقسیم بندی اماکن اقامتی
۵۸	انوع مراکز اقامتی در ایران
۶۰	معاونت اقامتی

مقدمه

همان طور که می دانید واحد غذا و نوشابه از مهم ترین واحدهای هتل به حساب می آید به طوری که مقام مدیر واحد مربوطه از لحاظ چارت سازمانی از بعد مدیریت هتل قرار می گیرد. لذا بنده تصمیم گرفتم در این خصوص، تجربیات و اطلاعات خود را به صورت این کتاب تهیه نمایم تا کلیه دانشجویان و پرسنل شاغل و علاقه مند این واحد بتوانند از این مطالب استفاده بهینه نمایند.

با تشکر و آرزوی موفقیت

سامان جمیل پناه

پاییز ۹۱