

บทนำ

บทที่ 1	ธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม	1
	ปัจจัยที่ควรพิจารณาในการดำเนินธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม	1
	ประเภทของการจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม	4
	ประเภทของห้องอาหาร	5
	องค์ประกอบแห่งความสำเร็จของธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม	8
	ปัญหาการดำเนินธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม	9
บทที่ 2	การบริหารงานอาหารและเครื่องดื่มภายในโรงแรม	11
	โครงสร้างการบริหารงานของโรงแรม	11
	โครงสร้างการบริหารงานของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม	13
	ตำแหน่งหน้าที่และความรับผิดชอบของพนักงานในฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม	15
	คุณสมบัติของพนักงานบริการ	21
	กฎ ระเบียบ ข้อบังคับของห้องอาหารโดยทั่วไป	22
บทที่ 3	ประเภทและรูปแบบของการบริการอาหาร	24
	การบริการที่โต๊ะอาหารโดยใช้พนักงานเสิร์ฟ	24
	การบริการแบบบริการตนเอง	28
	ปัจจัยที่ทำให้ภัตตาคารเลือกการให้บริการต่างกัน	32
บทที่ 4	ความรู้เกี่ยวกับรายการอาหารและเครื่องดื่ม	34
	ชนิดของรายการอาหาร	34
	การวางแผนรายการอาหาร	35
	วิธีการจัดรายการอาหาร	38
	รายการเครื่องดื่ม	42
	แนวทางในการปรับปรุงรายการอาหารและรายการเครื่องดื่ม	43
บทที่ 5	ความรู้เกี่ยวกับอาหารตะวันตก	53
	ประเภทของอาหารตะวันตก	53
	อุปกรณ์เครื่องใช้ในการรับประทานอาหาร	63

บทที่ 6	ความรู้เกี่ยวกับเครื่องต้ม	82
	เครื่องต้มที่ไม่มีอัลกอฮอล์ผสม	82
	เครื่องต้มที่มีอัลกอฮอล์ผสม	84
	เครื่องต้มที่มีอัลกอฮอล์ที่ได้จากการหมัก	85
	เครื่องต้มที่มีอัลกอฮอล์ที่ได้จากการหมัก กัดัน และปรุงแต่งกลิ่นรส	89
	เครื่องต้มในแต่ละช่วงเวลาของมื้ออาหาร	101
	เครื่องต้มผสม	111
	ความสำเร็จของการบริการเครื่องต้ม	118
บทที่ 7	การบริการอาหารและเครื่องต้ม	128
	การเตรียมการก่อนเปิดบริการ	128
	การเตรียมการในห้องอาหาร	132
	การเตรียมการของพนักงานบริการ	144
	การปฏิบัติงานการให้บริการของพนักงานตามลำดับขั้นตอน	146
	มารยาทในการรับประทานอาหารแบบตะวันตก	168
บทที่ 8	การจัดการและการดำเนินงานในภัตตาคาร	170
	การจัดซื้อ	170
	การตรวจรับ	175
	การเก็บรักษา	176
	การเบิกจ่าย	178
บทที่ 9	การตลาดกับงานภัตตาคาร	180
	การวิเคราะห์ทางการตลาดในธุรกิจภัตตาคาร	181
	การแบ่งส่วนตลาดและการกำหนดตลาดเป้าหมาย	184
	การกำหนดตำแหน่งผลิตภัณฑ์	185
	การกำหนดส่วนประสมทางการตลาดและการกำหนดกลยุทธ์	186
	การวางแผนการตลาดของภัตตาคาร	191
บรรณานุกรม		193
ดัชนี		195