

สารบัญ

	หน้า
บทที่ 1	
ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มโรงแรม	1
- ความสำคัญของอาหารและน้ำที่มีต่อชีวิตมนุษย์	1
- ความเป็นมาของธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม ในประเทศไทย	3
- สมาคมธุรกิจบริการ	7
- บิดาแห่งการโรงแรมและราชาแห่งการครัวโลก	12
- ธุรกิจบริการที่พักพร้อมอาหารและเครื่องดื่มในประเทศไทย	13
- จารีตการบริการอาหารและเครื่องดื่มของประเทศไทย	13
- สถานที่พักแรมในประเทศไทย	20
- กำเนิดกิจการโรงแรมในประเทศไทย	26
- กิจการโรงแรมของคนไทย	30
- พระบิดาแห่งการโรงแรมเมืองไทย	37
- นิยามของวิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	38
- ประเภทและวัตถุประสงค์ของภัตตาคารในโรงแรม	38
- ความสำคัญของธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม	56
บทที่ 2	
โครงสร้างการบริหารงานของฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม	57
- โครงสร้างการบริหารงานของโรงแรม	59
- โครงสร้างการบริหารงานของฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม	73
บทที่ 3	
การบริหารงานบุคคลและการฝึกอบรมในฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม	87
- ลำดับขั้นตอนและหลักการบริหารงานบุคคลในฝ่ายอาหาร และเครื่องดื่ม	87

	หน้า
บทที่ 4	
อุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	105
- ครุภัณฑ์	105
- เครื่องใช้ประเภทผ้าต่างๆ	108
- เครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร	110
- ของตกแต่งบนโต๊ะอาหาร	123
บทที่ 5	
ความรู้เกี่ยวกับอาหารตะวันตกและรายการอาหาร	125
- ความรู้เกี่ยวกับอาหารตะวันตก	125
- ความรู้เกี่ยวกับรายการอาหาร	145
บทที่ 6	
ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเครื่องตีประเภทต่างๆ	155
- เครื่องตีไม่มีแอลกอฮอล์	155
- เครื่องตีมีแอลกอฮอล์	161
- เครื่องตีผสม	191
บทที่ 7	
การเตรียมการบริการ	203
- การจัดเตรียมห้องอาหาร	203
- การจัดเตรียมบาร์	222
บทที่ 8	
พนักงานและการบริการ	227
- คุณสมบัติของพนักงานบริการที่ดี	227
- หน้าที่และความรับผิดชอบของพนักงานบริการ	229
- ขั้นตอนการบริการ	231
- การบริการอาหารตะวันตกรูปแบบต่างๆ	248

	หน้า
บทที่ 9	
รูปแบบการจัดเลี้ยงประเภทต่างๆ	257
- การจัดเลี้ยงแบบอาหารชุด	257
- การจัดเลี้ยงแบบค็อกเทล	260
- การจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟต์	263
- การจัดเลี้ยงแบบโต๊ะจีน	267
บทที่ 10	
งานขาย การตลาดและการควบคุมเงินสดของฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม	269
- งานขายและการตลาด	269
- ความหมายของงานขาย	269
- ความหมายของการตลาด	270
- หน้าที่ของนักการตลาด	271
- ความรู้พื้นฐานของพนักงานขาย	272
- กระบวนการขาย	274
- การควบคุมเงินสด	276
- ความหมายของการควบคุมเงินสด	276
- หลักการทั่วไปของการควบคุมเงินสด	276
- การควบคุมเงินสดรับของธุรกิจโรงแรม	277
- การควบคุมเงินสดรับของแผนกอาหารและเครื่องดื่ม	278
บรรณานุกรม	279
คำศัพท์ที่ควรทราบ	283