

# CONTENTS ● もくじ

## 第1章 調理師と外食産業

1 外食産業の発展	2
① 外食産業の定義	2
② わが国の外食業の歩み	3
③ アメリカの外食産業	6
④ わが国におけるファストフードの発展	6
2 外食産業の市場規模と動向	7
① 市場規模	7
② 外食産業の売り上げ	8
③ 変化する外食産業と社会のニーズ	10
④ フードビジネスにおける調理師の役割	14
第2章 企業の経営	
1 企業の役割	16
① 企業の利益と社会的責任	16
② 経営理念の必要性	18
③ 経営方針・事業計画・経営ビジョン	19
2 経営の形態	20
① 個人か法人か	20
② 法人の設立	21
3 経営者として必要なこと	22
① 経営者の条件	22
② バランス感覚	22
③ 人材の育成—人は石垣、人は城—	23
④ 標準化・マニュアル化	26
4 組織のあり方	26
① 組織の発展	26
② 組織の種類	28
5 経営戦略とマーケティング	31
① 経営戦略とは	31
② マーケティング	33

## 第3章 財務管理

1 経営のための数字	42
① 物事を数字で把握する	42
② 経理の仕事	43
③ 簿記の基礎	44
④ 決算	45
⑤ 日常の管理	50
⑥ 税金の納付	53
2 経営分析	54
① 財務諸表から読む経営改善	54
② 企業の健康診断	57
3 利益計画の策定	62
4 具体的な創業開店の事例	63
第4章 メニュープランニング	
1 なぜメニュープランニングが必要なのか	70
① 飲食店の顔であるメニュー	70
② メニュープランニングの重要性	70
2 メニュープランニングの流れとポイント	72
① メニュープランニングの流れ	72
② メニュープランニングのポイント	83
3 メニュー開発の事例	86

付録	91
----	----

索引	111
----	-----