

CONTENTS 目次

第1章 調理施設・設備

第1節 調理施設	2
① 建物(施設)概要	3
② 建築設備概要	9
③ 作業環境	13
④ 調理施設のトレンド	16
第2節 調理設備	18
① 基本計画のポイント	18
② 調理機器の分類	20
③ 調理施設のエネルギー	26
④ 調理機器の選択	34
⑤ 調理機器の使い方と清掃、手入れ	36
第3節 調理システム	38
① 調理システムとは	38
② 調理システムの種類と特徴	39
③ 業態別調理システムの適合性	42

第2章 集団調理実習

第1節 集団調理実習にあたって	44
① 集団調理実習の目的	44
② 集団調理実習の内容	45
③ 集団調理実習の心構え	46
④ 班編制	47
第2節 集団調理実習の進め方	48
① 計画(plan)	48
② 実施(do)	57
③ 評価・改善(check、act)	57
④ 食物アレルギーへの対応	59
第3節 大量調理の特徴と調理技術	59
① 大量調理の特徴	59
② 大量調理の調理技術	61
第4節 献立作成と調理	67
① 献立作成の方法	67
② 対象別献立作成と調理	75

第3章 接客サービス

第1節 求められるサービス 86

- ① サービスとは何か 87
- ② サービスにおける大切な姿勢 91
- ③ サービスと調理従事者のかかわり 93
- ④ お客様の存在とは 94

第2節 接客サービスの基本 95

- ① 接客者としての意識 95
- ② 接客者の基本マナー 96

第3節 接客実務 109

- ① 基本的なサービスの流れ 109
- ② 料理別サービス方法 111

第4節 食卓の演出 122

- ① カラーコーディネート 122
- ② テーブルコーディネート 124

第5節 クレーム対応 129

- ① クレーム対応の心構え 130
- ② クレームの種類とその対応方法 132
- ③ クレームを発生させないためには 137

第4章 飲食店開業計画

第1節 調理師と外食産業 140

- ① 外食産業について 140
- ② 外食産業のトレンド 144

第2節 飲食店の開業 148

- ① 開業の心構え 148
- ② 飲食店の基本戦略 149
- ③ 開業に向けての流れ 154
- ④ 開業後の日常運営のポイント 172

付録 173

索引 180