

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