



فرامین سیمرغ

جلد چهارم: تعریف فرآیند و استانداردهای

عملکرد غذا و نوشابه در هتل

ابراهیم امامی، محسن ارفع

بهار ۱۳۹۹

سرشناسه	:	امامی، ابراهیم، ۱۳۴۵ -
عنوان و نام پدیدآور	:	فرامین سیمرغ/ابراهیم امامی، محسن ارفع.
مشخصات نشر	:	تهران: انتشارات سلمان آزاده، ۱۴۰۰ -
مشخصات ظاهری	:	ج.: مصور (رنگی)، جدول؛ ۲۹×۲۲ س.م.
شابک	:	دوره 4-84-978-600-5357: ج. 71-83-978-600-5357: ج. 2-978-600-5357: ج. 5-978-600-5357: ج. 1-85: ج. 8-86-978-600-5357: ج. 4-5-978-600-5357: ج. 5-978-600-5357: ج. 2-88-5357: ج. 9-9-978-600-5357: ج. 5-90-978-600-5357:
وضعیت فهرست نویسی	:	فیبا
مندرجات	:	ج. ۱. الزامات عمومی در هتل سیمرغ. ج. ۲. اصول و کلیات زیرساخت در هتل سیمرغ. ج. ۳. استانداردهای ۵ ستاره واحد اقامتی هتل سیمرغ. ج. ۴. تعریف فرآیند و استانداردهای عملکرد غذا و نوشابه در هتل. ج. ۵. اصول ایمنی (HSE) در هتل سیمرغ. ج. ۶. فرآیندهای فنی و مهندسی در هتل سیمرغ. ج. ۷. بهداشت مشاغل و محیط کار.
موضوع	:	هتل ها و مسافرخانه ها -- ایران -- تهران -- طراحی و ساخت -- استانداردها
موضوع	:	Hotels -- Iran -- Tehran -- Design and construction -- Standards
موضوع	:	هتل سیمرغ
موضوع	:	هتل ها و مسافرخانه ها -- طراحی و ساخت -- استانداردها
موضوع	:	Hotels -- Design and construction -- Standards
شناسه افزوده	:	ارفع، محسن، ۱۳۶۷ -
رده بندی کنگره	:	۹۱۰TX
رده بندی دیویی	:	۶۴۷ / ۹۴
شماره کتابشناسی ملی	:	۸۴۱۱۸۷۴

فهرست

فصل اول: کلیات

۱۵	مقدمه.....
۱۶	چشم انداز و مأموریت.....
۱۹	بیانیه چشم انداز و مأموریت ها.....
۵۱	تشریح عملیات: هدف از وجود استانداردها.....
۵۳	تشریح عملیات: اخلاق قسمت غذا و نوشابه.....
۵۵	تشریح عملیات: بررسی دستاوردها.....
۵۷	تشریح عملیات: بهداشت فردی.....
۵۹	تشریح عملیات: آراستگی.....
۶۱	تشریح عملیات: پیشگیری از حوادث - کمک های اولیه.....
۶۴	تشریح عملیات: میکروب های در آشپزخانه/رستوران.....
۶۵	تشریح عملیات: باید ها و نباید ها.....
۶۷	تشریح عملیات: مقررات ایمنی.....
۷۱	تشریح عملیات: رفتار کارکنان.....
۷۳	تشریح عملیات: رفتار پرسنل در هنگام خدمت.....

فصل دوم: تعریف محصول (منوی غذاهای اصلی)

۷۶	تعریف محصول: چلو کباب سلطانی.....
۷۷	تعریف محصول: چلو کباب قفقازی.....
۷۸	تعریف محصول: چلو کباب یونانی.....
۷۹	تعریف محصول: چلو کباب حلزونی.....
۸۰	تعریف محصول: چلو کباب لقمه.....
۸۱	تعریف محصول: استیک فیله گوساله.....
۸۲	تعریف محصول: استیک تورنادو.....
۸۳	تعریف محصول: استیک راکی رول.....

۸۴	تعریف محصول: فیله کباب گوسفندی با سس قارچ
۸۵	تعریف محصول: اسکالپ گوشت
۸۶	تعریف محصول: مرغ پارمزان
۸۷	تعریف محصول: چیکن فلورنتین
۸۸	تعریف محصول: کوردن بلو مرغ
۸۹	تعریف محصول: پنه آلفردو با مرغ
۹۰	تعریف محصول: اسپاگنی میامی
۹۱	تعریف محصول: بشقاب سبزیجات با سس مخصوص
۹۲	تعریف محصول: برنج سفید زعفرانی
۹۳	تعریف محصول: ماهی آزاد تنوری
۹۴	تعریف محصول: خوراک ماهی قزال آلا
۹۵	تعریف محصول: میگو سوخاری
۹۶	تعریف محصول: کباب میگو
۹۷	تعریف محصول: هالوینو برگر
۹۸	تعریف محصول: همبرگر
۹۹	تعریف محصول: چیز برگر
۱۰۰	تعریف محصول: چیکن گریل برگر
۱۰۱	تعریف محصول: پنینی مرغ با سس پستو
۱۰۲	تعریف محصول: ساندویچ ژامبون مرغ
۱۰۳	تعریف محصول: ساندویچ کلاب
۱۰۴	تعریف محصول: پیتزا سبزیجات
۱۰۵	تعریف محصول: پیتزا قارچ
۱۰۶	تعریف محصول: پیتزا مرغ
۱۰۷	تعریف محصول: پیتزا مخلوط
۱۰۸	تعریف محصول: خاویار
۱۰۹	تعریف محصول: کوکتل میگو
۱۱۰	تعریف محصول: سوپ پیاز فرانسوی
۱۱۱	تعریف محصول: سالاد سزار
۱۱۲	تعریف محصول: سالاد یونانی

۱۱۳.....	تعریف محصول: سالاد گاردن.....
۱۱۴.....	تعریف محصول: سیب زمینی سرخ شده.....
	فصل سوم: فرآیندهای سرویس نوشیدنی
۱۱۶.....	تشریح عملیات: سرویس نوشیدنی رستوران.....
۱۱۷.....	تشریح عملیات: سرویس نوشیدنی در کافی شاپ.....
۱۲۰.....	تشریح عملیات: انواع سرویس نوشیدنی.....
۱۲۱.....	تشریح عملیات: سرویس نوشیدنی.....
۱۲۳.....	تشریح عملیات: سرویس آب میوه قوطی یا تازم.....
۱۲۵.....	تشریح عملیات: سرویس نوشیدنی آیس تی / آیس کافی.....
	فصل چهارم: تعریف محصول (منوی کافی شاپ)
۱۲۸.....	تعریف محصول: قهوه اسپرسو سینگل شات.....
۱۲۹.....	تعریف محصول: قهوه اسپرسو دابل شات.....
۱۳۰.....	تعریف محصول: اسپرسو ماکیاتو.....
۱۳۱.....	تعریف محصول: آمریکانو.....
۱۳۲.....	تعریف محصول: کن پانا.....
۱۳۳.....	تعریف محصول: کاپوچینو.....
۱۳۴.....	تعریف محصول: لته.....
۱۳۵.....	تعریف محصول: موکا.....
۱۳۶.....	تعریف محصول: کارامل ماکیاتو.....
۱۳۷.....	تعریف محصول: لته با سیروپ انتخابی.....
۱۳۸.....	تعریف محصول: آیریش کافی.....
۱۳۹.....	تعریف محصول: قهوه ترک.....
۱۴۰.....	تعریف محصول: قهوه یونانی.....
۱۴۱.....	تعریف محصول: هات چاکلت، وایت چاکلت و چای ماسالا.....
۱۴۲.....	تعریف محصول: چای لته.....
۱۴۳.....	تعریف محصول: فرنچ پرس.....
۱۴۴.....	تعریف محصول: چای و دمنوش.....
۱۴۵.....	تعریف محصول: آیس آمریکانو.....

پیشگفتار و سپاسگزاری

هدف این مجموعه تعریف مأموریت، دیدگاه و فرآیندهای استاندارد عملیاتی شرکت بزرگ سیمرغ می باشد. این سه المان در مباحثی جداگانه فرموله شده و بر اساس برنامه ریزی مدیریت محترم عامل جناب آقای ابراهیم امامی مجلد حاضر بعنوان جلد چهارم مجموعه فرآیندهای استاندارد مستخرج از کتب علمی و علائم تجاری موفق در مبحث غذا و نوشابه در هفت فصل تالیف و در صدد پر نمودن شکاف بین علم روز و صنعت هتلداری در ایران بر آمده است. با صرف نظر از فرمول بندی مباحث، هدف این عناصر ایجاد ارتباط داخلی و خارجی بین اهداف اصلی شرکت و ارزش های بنیادی فعالیت های آن است. در اینجا فرصت را مغتنم شمرده و از حمایت ها و خط مشی دهی علمی و عملی مدیر عامل محترم و همچنین همکاری آقایان حمیدرضا تقی زاده و شایان باقرزاده و خانم مرضیه بهزادپور در جهت حصول هرچه بهتر مطالب حاضر کمال تشکر را بجا آورم.

نگاهی کلی:

شماره فصل	عنوان فصل	تعداد فرآیندها	تعداد رویه های استاندارد عملکرد (S.O.P)
۱	کلیات	۱۱	۱۴۵
۲	تعریف محصول (منوی اصلی)	۳۷	۳۷
۳	فرآیندهای سرویس نوشیدنی	۶	۵۲
۴	تعریف محصول (منوی کافی شاپ)	۴۲	۴۲
۵	فرهنگ سرویس در هتل سیمرغ	۳۲	۳۶۱
۶	لجستیک و مالی	۳۵	۲۹۸
۷	اصول منابع انسانی	۲۰	۱۴۳