第一图书网, tushu007.com

<<餐饮服务实训教程>>

图书基本信息

书名：<<餐饮服务实训教程>>

13位ISBN编号：9787030191311

10位ISBN编号：7030191315

出版时间：2007-7

出版时间：科学

作者：饶雪梅

页数：239

字数：312000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：http://www.tushu007.com

前言

随着旅游业的发展和旅游消费市场的逐渐成熟，旅游者的旅游知识和经验也日益丰富，因此对旅游业服务质量要求也越来越高，餐饮服务作为旅游业核心业务之一尤其受到关注。
本书即是针对目前如何培养和提高餐饮服务人员的操作技能和基本素质而编写的。

本书在内容编排上根据高职教育人才培养目标和高职学生的认知规律，充分吸取了其他教材之所长，以技能训练为主线、相关知识为支撑，将国家有关职业资格考试所规定的职业标准融入书中，具有较强的实践指导性。
本书以实训项目为基本单元，注重与实际工作流程相吻合，每个实训项目包括实训目的、实训方法、实训准备、实训内容、程序与操作标准、要点提示、相关知识、考核指南等模块，以便于学生训练和巩固所学技能。

本书具体分工为：模块一（项目一至五）由杜建华（陕西省旅游学校）编写，模块二由冯云艳（四川管理职业学院）编写，模块三由沈蓓芬（宁波职业技术学院）编写，模块四、五由饶雪梅（番禺职业技术学院）编写，模块一（项目六至八）和附录部分由赵霞（河南科技学院）编写。
饶雪梅对全书进行统稿。

本书在编写过程中，参考和引用了大量文献，在此对相关作者深表谢意。

由于编者水平有限，不足之处在所难免，敬请广大读者批评指正。

内容概要

本书是餐饮服务方面的实训教材。
　　本书分为5个模块、30个实训项目，主要介绍了餐厅操作技能、零点餐厅服务、餐厅对客服务、茶艺服务、督导层业务等内容。
各个实训项目目的明确、方法恰当、内容完整，还包括“要点提示”、“相关知识”、“考核指南”等内容，以方便教师讲授和学生学习。
　　本书既可作为高职高专酒店管理、餐饮管理及相关专业的教材，也可作为饭店在岗人员培训与自学的参考书。

<<餐饮服务实训教程>>

书籍目录

模块一　餐厅操作技能实训 实训项目一　托盘端托服务 实训项目二　铺台布 实训项目三　餐巾折花 实训项目四　中餐摆台 实训项目五　西餐摆台 实训项目六　斟酒 实训项目七　上菜服务 实训项目八　分菜服务模块二　零点餐厅服务实训 实训项目一　餐位预订服务 实训项目二　餐前准备 实训项目三　迎宾服务 实训项目四 点菜服务 实训项目五　就餐服务 实训项目六　结账与收银服务 实训项目七　送客与收尾服务模块三　餐厅对客服务实训 实训项目一　中餐宴会服务 实训项目二　西餐宴会服务 实训项目三　团体包餐服务 实训项目四 自助餐服务 实训项目五　鸡尾酒会服务模块四　茶艺服务实训 实训项目一　品茶与名茶识别 实训项目二　茶具识别与鉴赏 实训项目三　绿茶冲泡 实训项目四　花茶、红茶冲泡 实训项目五　乌龙茶冲泡法模块五　督导层业务实训 实训项目一　菜单设计 实训项目二 高档餐具的使用保养训练 实训项目三　餐厅服务技能培训大纲编写 实训项目四 餐厅投诉事故的处理 实训项目五　餐厅管理表单填写附录一　餐厅服务员国家职业标准附录二 餐厅服务日常接待用语英汉对照附录三　餐饮部常用管理制度参考文献

章节摘录

4. 餐巾折花的基本手法　　餐巾折花的折叠方法很多，其基本操作技法和要领具体如下。

（1）叠。

是最基本的餐巾折花手法，几乎所有的造型都要使用。

叠就是将餐巾一折为二，二折为四，或折成三角形、正方形、菱形、梯形、锯齿形等形状。

叠有折叠、分叠两种。

叠的要领是：要熟悉造型，看准折缝线和角度一次叠成，避免反复，否则就会在餐巾上留下痕迹，使餐巾不挺，影响美观。

（2）折。

是打褶时用的一种方法，就是将餐巾叠面折成褶裥的形状，使花形层次丰富、紧凑、美观。

褶裥时，双手的拇指和食指捏住餐巾，两个大拇指相对成一线，指面向外，中指控制好下一个折裥的距离，食指的指面握紧餐巾向前推折到中指处，中指再腾出去控制下一个折裥的距离。

折分为直线折和斜线折两种方法，两头一样大小的用直线折，一头大一头小或折半圆形或圆弧形的用斜线折。

折的要领是：折出的褶裥均匀整齐。

（3）卷。

是用大拇指、食指、中指三个手指相互配合，将餐巾卷成圆筒状。

卷分直卷和螺旋卷。

直卷时，餐巾两头一定要卷平。

螺旋卷分两种，一种是先将餐巾叠成三角形，餐巾边参差不齐；另一种是将餐巾一头固定，卷另一头，或一头多卷，另一头少卷，使卷筒一头大一头小。

无论采用哪种卷法，餐巾都要卷的紧凑、挺括，否则会因松软无力、弯曲变形而影响造型。

卷的要领是：卷紧、卷挺。

（4）穿。

是指用工具（主要是筷子）从餐巾的夹层折缝中边穿边收，形成皱折，使造型更加逼真美观的一种方法。

穿时，左手握住折好的餐巾，右手拿筷子，将筷子细的一头穿进餐巾的夹层折缝中，另一头顶在身子或桌子上。

用右手的拇指和食指将餐巾慢慢往里拉，把筷子穿过去，直至把筷子穿出餐巾为止。

穿好后先将餐巾花插入杯子内，然后再把筷子抽掉，否则容易松散。

遇到双层穿裥时，一般应先穿下面，再穿上面。

编辑推荐

随着旅游业的发展和旅游消费市场的逐渐成熟，旅游者的旅游知识和经验也日益丰富，因此对旅游业服务质量要求也越来越高，餐饮服务作为旅游业核心业务之一尤其受到关注。
饶雪梅编著的《餐饮服务实训教程》即是针对目前如何培养和提高餐饮服务人员的操作技能和基本素质而编写的餐饮服务方面的实训教材。

第一图书网, tushu007.com

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:http://www.tushu007.com