

<<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：9787030315755

10位ISBN编号：7030315758

出版时间：2011-12

出版时间：科学出版社

作者：汪京强 主编

页数：265

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>

<<餐饮服务实训教程>>

内容概要

本书结合高职院校旅游餐饮服务实训教学的需要，以实训项目为主线，系统、全面地介绍了旅游餐饮服务理论及实训流程，具体包括：餐饮服务人员；餐饮服务安全与卫生；餐饮收银服务；餐饮服务用具及其使用方法；餐饮服务技能与技巧；西餐服务方式；中餐服务方式；其他餐饮服务方式；餐饮待客服务工作；餐饮服务品牌等。

本书突出应用性和实践性，遵循“先进、简明、适用、通俗”的原则，以能力为本位，兼顾知识教育、技能教育和能力教育，思路新颖，结构合理，可操作性强。

本书可作为高职高专、应用型本科院校旅游管理及相关专业的教材，也可供旅游行业从业人员参考。

<<餐饮服务实训教程>>

书籍目录

第一部分 餐饮服务指南

第一章 概论

第一节 餐饮概述

第二节 餐饮服务的类型

第三节 餐饮组织的基本原则与形态

第二章 餐饮服务人员

第一节 餐饮服务人员工作说明书

第二节 餐饮服务人员招聘与培训

第三节 专业餐饮服务人员的特质

第四节 餐饮服务人员应具备的知识和技能

第三章 餐饮服务安全与卫生

第一节 个人卫生与环境安全

第二节 消防安全

第三节 检查条例与安全守则

第四章 餐饮收银服务

第一节 餐饮服务实训项目

实训项目4.1 收银服务准备工作

实训项目4.2 餐饮收银服务的控制

实训项目4.3 现金控制

实训项目4.4 结账服务

第二节 餐厅收银员舞弊行为及防范

第五章 餐饮服务用具及其使用方法

第一节 餐具及其配用

第二节 酒具及其配用

第三节 饮料用具及其他

第二部分 餐饮服务模式

第六章 餐饮服务技能与技巧

第一节 餐饮服务的基本技能

实训项目6.1 轻托(腰托)

实训项目6.2 重托(肩托)

实训项目6.3 端盘(徒手低托)

实训项目6.4 餐巾折花

实训项目6.5 铺台布

第二节 餐饮服务技巧

实训项目6.6 中餐席位安排

实训项目6.7 中餐零点摆台

实训项目6.8 中餐宴会摆台

实训项目6.9 西餐席位安排

实训项目6.10 欧陆式早餐摆台

实训项目6.11 西餐午餐摆台

实训项目6.12 西餐宴会摆台

实训项目6.13 酒水开瓶

实训项目6.14 斟倒啤酒

实训项目6.15 斟倒红葡萄酒

实训项目6.16 斟倒白葡萄酒

<<餐饮服务实训教程>>

实训项目6.17 斟倒香槟酒

实训项目6.18 中餐呈送零点菜单服务

实训项目6.19 接受客人点菜服务

实训项目6.20 中餐零点上菜服务

实训项目6.21 撤换骨碟及烟灰缸服务

实训项目6.22 中餐宴会上菜服务

实训项目6.23 中餐宴会分菜服务(台面分菜)

实训项目6.24 中餐茶话会服务

实训项目6.25 结账服务

实训项目6.26 西餐呈送菜单服务

实训项目6.27 西餐点菜服务

实训项目6.28 西餐宴会服务

实训项目6.29 餐后酒服务

第七章 西餐服务方式

第一节 法式服务

实训项目7.1 法式服务

第二节 俄式服务

实训项目7.2 俄式服务

第三节 美式服务

实训项目7.3 美式服务

第八章 中餐服务方式

第一节 中餐共餐式服务

实训项目8.1 共餐式服务

第二节 中餐转盘式服务

实训项目8.2 转盘式便餐服务

实训项目8.3 转盘式分菜服务

第三节 中餐分餐式服务

实训项目8.4 桌边服务

实训项目8.5 派菜服务

第九章 其他餐饮服务方式

第一节 自助餐服务

实训项目9.1 自助餐厅布置

实训项目9.2 餐台安排

实训项目9.3 菜肴的陈列

实训项目9.4 自助餐服务

第二节 鸡尾酒会服务

实训项目9.5 鸡尾酒会服务

第三节 客房餐饮服务

实训项目9.6 客房餐饮服务

第四节 航空餐饮服务

实训项目9.7 航空餐饮服务

第三部分 餐饮服务艺术

第十章 餐饮待客服务工作

第一节 待客标准化服务

第二节 预订和预留服务

第三节 个性化服务

第四节 处理客人投诉

<<餐饮服务实训教程>>

第十一章 餐饮服务品牌

第一节 餐饮服务的行事规则

第二节 餐饮服务环境

第三节 餐饮服务品牌建设

附录 餐饮行业相关资料

附录a 中华人民共和国职业标准——餐厅服务员国家职业标准

附录b 中华人民共和国职业技能鉴定规范——餐厅服务员

附录c 餐饮服务常用术语英汉对照

附录d 餐饮服务常用接待用语汉英对照

附录e 餐饮部常用表格

参考文献

<<餐饮服务实训教程>>

章节摘录

版权页：插图：据资料记载，西餐发展至今已有数千年的历史。古巴比伦人在象形文字中就记录了当时西餐的种类和烹调方法。根据史料，可以将西餐的发展总结为3个阶段，即古代西餐、中世纪西餐和近现代西餐。古埃及人的文明发展史在世界上占有重要地位。公元前2500年，埃及是由法老统治的王国。那时，尼罗河流域土地肥沃，盛产粮食。高度文明的社会创造了灿烂的艺术和文化，其中包括西餐烹调技术。许多出土的烹调用具都证明了西餐在这一时期有过巨大的发展。古希腊受到古埃及文化的影响，成为欧洲文明的中心。雄厚的经济实力给它带来了丰富的农产品、纺织品、陶器、酒和油。奴隶们都有各自的具体工作，如购买粮食、烧饭、服侍等。这已经接近了今天厨房与餐厅分工的组织结构。当时，古希腊的贵族很讲究食物，推动了西餐的发展。古希腊人当时的日常食物已经有奶酪、大麦面包、蜂蜜面包和芝麻面包等。

<<餐饮服务实训教程>>

编辑推荐

<<餐饮服务实训教程>>

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>