第一图书网, tushu007.com

<<餐饮服务与管理>>

图书基本信息

书名：<<餐饮服务与管理>>

13位ISBN编号：9787040071801

10位ISBN编号：7040071800

出版时间：1999-1

出版时间：傅启鹏 高等教育出版社 (2006-02出版)

作者：傅启鹏 编

页数：378

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

本书是旅游中等职业技术学校饭店服务专业试用教材《餐饮服务与管理》的修订版。
编者在教材内容的实用性和先进性，以及在处理章节篇幅比例的安排上做了较多的努力和改进，突出了必知和应知的内容，删减了不必要的内容；突出了职业技能、职业态度、职业习惯的培养和训练，力求为餐饮服务与管理的教学提供一本较好的教学用书。
本书由浙江省旅游学校、南京旅游学校、北京外事服务职业高中、广州市旅游职业高中、四川省旅游学校集体编写。
参加编写的有傅启鹏、沈建龙、樊平、汪珊珊、张粤华。
由傅启鹏担任主编，对全书进行了统稿。
本书由广州中山大学管理学院管理系副教授徐栖玲和重庆师范学院旅游系副教授罗兹柏主审。
在编写过程中，本书还得到了河南省旅游局、广州白天鹅宾馆、北京长城喜来登饭店、北京国际大厦世界之窗以及有关旅游学校领导及有关同志的大力支持和热情帮助。
在编写过程中，参阅了大量的有关书籍、资料，数十位著（译）者给我们的启发帮助是巨大的，在此一并表示衷心的感谢。
本书自出版以来，不断得到广大读者的批评与指正，为进一步提高质量，编者在原教材的基础上，又对发现的错漏之处进行了挖改与重排，敬请读者对书中存在的缺点与不足，继续予以指正。

内容概要

《餐饮服务与管理（修订版）》是旅游中等职业技术学校饭店服务专业试用教材《餐饮服务与管理》的修订版。
编者在教材内容的实用性和先进性，以及在处理章节篇幅比例的安排上做了较多的努力和改进，突出了必知和应知的内容，删减了不必要的内容；突出了职业技能、职业态度、职业习惯的培养和训练，力求为餐饮服务与管理的教学提供一本较好的教学用书。

<<餐饮服务与管理>>

书籍目录

第一章餐饮概述 第一节餐饮部在饭店中的地位 第二节餐饮部产品的产销特点 第三节餐饮部的组织结构与管理职能 第二章餐饮服务人员 第一节餐饮服务人员的素质要求 第二节餐饮服务人员的岗位职责 第三章餐饮服务的基本技能 第一节托盘 第二节斟酒 第三节餐巾折花 第四节摆台 第五节上菜和分菜 第六节其他服务 第四章中餐服务 第一节零点餐厅服务 第二节团体包餐服务 第三节宴会服务 第五章西餐服务 第一节西餐简介 第二节西餐服务 第三节零点餐厅服务 第四节西餐宴会服务 第五节其他服务 第六章酒水与酒水服务 第一节中国酒 第二节外国酒 第三节非酒精饮料 第四节鸡尾酒 第五节酒吧服务 第七章管事部 第一节管事部的工作范围 第二节餐厅用具的清洁和保养 第三节部分餐厨设备的清洁和保养 第八章餐饮服务管理 第一节餐饮服务质量 第二节餐饮服务质量的特点和内容 第三节餐厅主管的管理职能与作用 第四节餐饮服务质量的分析 第五节餐饮服务质量的控制 第六节服务质量的监督和服务技能训练 第九章菜单及成本控制 第一节菜单的作用和种类 第二节菜单设计 第三节餐饮成本控制 第十章餐饮业务管理 第一节采购 第二节验收和库存 第三节餐饮生产管理 附录我国主要客源国的饮食习惯

章节摘录

版权页： 插图： 1.点菜餐厅 点菜餐厅是饭店的主要餐厅，供应中西菜点。
点菜餐厅要求菜点品种多，注意供应节奏，服务周到。
因此，前后、后台所有工作人员应具有良好的服务意识、熟练的业务技术、操作技能和高质量的服务水平。
2.团队餐厅 当前，我国的旅游饭店大多接待包价旅游团队和国内外的会议团体。
无论是包价旅游团队还是会议团体，都由旅行社或会议主办单位包餐，并规定用餐标准。
因此，我国的旅游饭店大都设有团队餐厅。
团队餐厅主要供应中式包餐，也安排适当的西式菜点。
要求安排菜点时尽量做到每餐不同，各有特色，特别要注意安排地方风味菜点，为团体宾客提供良好的服务，给他们留下美好的印象。
现代旅游饭店一般都在大楼的低层位置设有一个多功能厅，即根据宾客的多种需求而设置的多用途的厅堂。
它可根据饭店的客源情况和宾客的需要而用做团队餐厅、宴会厅、会议厅、舞厅、电影放映厅、剧场、展览中心等，具有一厅多用、节约场地、扩大营业范围、增加营业收入的作用。
3.咖啡厅 咖啡厅是小型的西餐厅。
它供应比较简单而又大众化的西式菜点、酒类饮料。
其服务时间较长，服务也较迅速，宾客颇感方便，而且咖啡厅的价格较西餐来说要便宜得多。
4.酒吧 酒吧是专供宾客享用酒类饮料、休息和娱乐的不可缺少的地方，也是饭店增加收入、利润率较高的一个部门。
酒吧主要供应中式、西式酒类饮料和小吃。
现代酒吧往往与舞厅融为一体，宾客在酒吧不仅可以享用酒类饮料，还可尽情跳舞，因此，现代的旅游饭店都设有舞厅酒吧，如迪斯科酒吧（disco bar）、娱乐性酒吧、录像酒吧、卡拉OK、网吧、咖啡吧等。
5.特色餐厅 特色餐厅又称风味餐厅。
中国幅员辽阔，各地自然条件和风俗习惯各不相同，因而形成了许多不同特色的菜系。
除著名的八大菜系外，尚有许多地方菜肴，并都各具特色。
因此，旅游饭店根据自己服务对象的不同需要，可设风味餐厅，以便发挥自己的特长，制作有特殊风味的菜肴以满足客人的需要，如花港饭店的杭州风味厅专供杭帮风味，受到国内外宾客的好评。
条件较好的饭店还设有西式风味厅，如北京长城饭店的“ le France ”和广州花园饭店的“ 名仕阁 ”法国餐厅专供法式风味菜点，等等。
有些饭店还推出专供各地风味的“ 食街 ”（food street），如广州中国大酒店的“ 食街 ”，为宾客提供潮州、上海、川、扬等地的风味菜点，颇具特色。
6.自助餐厅 自助餐厅是一种快餐餐厅。
目前，世界上许多国家和地区都很注意发展这种餐厅形式。
它主要供应西式菜点，但也供应中菜、中点，具有节省用餐时间、手续简便、价格低廉、品种多、风味不同的优势，颇受宾客的欢迎。
7.客房送餐 客人由于生活习惯或特殊要求，如起早、患病、会客、夜宵等，要求在客房中用餐，饭店为满足宾客的需求，就要为宾客提供客房送餐服务。
大型饭店的客房送餐服务由餐饮部送餐组担任，有些中小饭店则由客房服务员兼任送餐服务工作。

编辑推荐

《旅游中等职业技术学校教材:餐饮服务与管理(修订版)》广泛采用国内外的新观点、新资料，尽量兼顾我国各地不同的餐饮习惯和各种档次的饭店，并对中餐服务与管理提出了一些新的观点和方法，具有系统性、科学性和实用性。
《旅游中等职业技术学校教材:餐饮服务与管理(修订版)》可作为旅游职业高中饭店服务专业教材，也可作为旅游中专、技工学校及在职人员培训和自学用书。

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