第一图书网, tushu007.com

<<酒吧服务技能综合实训>>

图书基本信息

书名：<<酒吧服务技能综合实训>>

13位ISBN编号：9787040157574

10位ISBN编号：7040157578

出版时间：2004-12

出版时间：高等教育出版社

作者：龙凡

页数：174

字数：25000

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

内容概要

本书是教育部“新世纪高职高专教育旅游专业人才培养模式和课程体系改革与建设项目”成果教材。
本书是针对饭店酒吧重量民服务人员的实际工作需要，以提高饭店酒吧管理人员与服务人员的实践技能水平为出发点，在借鉴了加拿大CBE和澳大利亚TAEE模式下的教材建设经验的基础上，进行构思，选材和编写的。
本书形式新颖，选材独到，内容精练，针对性强。
本书分3部分，共设有18个专题，专题中主要包括基础知识、饮用和服务标准、操作技能、服务技能、考核指南等模块。
本书可作为高等职业院校、高等专科院校、成人高等院校、本科院校举办的二级职业技术学院、本科院校高等教育旅游类专业的教学用书，也可供五年制高等院校、中等职业学校师生及其他有关人员使用。

<<酒吧服务技能综合实训>>

书籍目录

第一部分 洒水基础知识 专题一 酒水常识　基础知识　考核指南 专题二 谷物蒸馏酒　基础知识　饮用和服务标准　考核指南 专题三 水果蒸馏酒　基础知识　饮用和服务标准　考核指南 专题四 其他蒸馏酒　基础知识　饮用和服务标准　考核指南 专题五 开胃酒　基础知识　饮用和服务标准　考核指南 专题六 甜食酒　基础知识　饮用和服务标准　考核指南 专题七 利口酒　基础知识　饮用和服务标准　考核指南 专题八 葡萄酒　基础知识　饮用和服务标准　考核指南 专题九 啤酒　基础知识　饮用和服务标准　考核指南 专题十 日本清酒　基础知识　饮用和服务标准　考核指南第二部分 酒吧操作技能 专题十一 鸡尾酒　基础知识　操作技能　考核指南 专题十二 咖啡饮料的调制　基础知识　操作技能　考核指南 专题十三 花式果汁的调制　基础知识　操作技能　考核指南 专题十四 泡沫红茶的调制 专题十五 水果拼盘雕切技巧第三部分 酒吧服务技能 专题十六 酒吧各岗位人员的任职要求和岗位职责 专题十七 酒吧服务程序与标准 专题十八 常见的鸡尾酒参考文献

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