

<<餐饮服务>>

图书基本信息

书名：<<餐饮服务>>

13位ISBN编号：9787040300086

10位ISBN编号：7040300087

出版时间：2010-8

出版时间：全国中等职业学校饭店服务与管理专业教材编写组、陈临蓉、陈修仪 高等教育出版社  
(2010-08出版)

作者：陈临蓉，陈修仪 著

页数：279

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>

## &lt;&lt;餐饮服务&gt;&gt;

## 前言

《餐饮服务》修订版自2000年4月出版以来，至今已十年了。

该教材由于从中等职业教育饭店服务与管理专业的实际出发，紧密结合职业要求，注重内容的实用性和方法的可操作性，较好地体现了实用为主、必需和够用为度、基本技能贯穿教学始终的教材编写思想，得到了各地中等职业学校和旅游从业人员的厚爱。

为适应中国旅游饭店业发展形势的需要以及中等职业教育教学改革的要求，我们对原书内容再次进行了修订。

在本次修订中，我们结合餐饮服务的新理念、新思想，顺应中等职业教育的新方向、新课改的要求，坚持实用的原则，力争做到理论知识明确、技能训练操作规范、条理清晰，强调理论知识为技能训练服务。

本次修订的主要内容有以下几个方面：第一，将整个教材各章节集合成了“概述篇”、“餐饮服务技能与方法篇”、“餐饮服务相关知识篇”，既兼顾教材的系统性，又科学地阐述了餐饮服务基本技能及相关知识，使教材的脉络体系更加清晰。

第二，在每章前面增加了学习目标，有利于学生重点掌握旅游饭店餐饮服务的基本知识和基本技能要点。

第三，每章新增案例引入、案例点评和知识链接，以便在教学过程中培养和提高学生对于服务工作中各类常见问题的实际解决能力，从而进一步强化学生的综合能力和素质的培养和提高。

## <<餐饮服务>>

### 内容概要

全书共分三篇八章，内容包括餐饮概述、餐饮服务人员的基本素质、餐饮服务的基本技能、餐饮服务程序及方法、菜点知识、酒类知识、软饮料知识、我国主要客源国（地区）的饮食习惯。

《餐饮服务（第3版）》是在第二版的基础上修订而成的。

在此次修订中，调整了部分内容，每章增加了学习目标、案例引入和知识链接，并在练习中增加了实训项目。

《餐饮服务（第3版）》从中等职业教育饭店服务与管理专业教学实际需要出发，用简明通顺的语言，全面阐述了餐饮服务的基本知识和基本技能。

《餐饮服务（第3版）》可作为中等职业学校饭店服务与管理专业的教材，也可作为旅游行业岗位培训用书和从业人员自学用书。

## &lt;&lt;餐饮服务&gt;&gt;

## 书籍目录

第一部分 概述篇第一章 餐饮概述第一节 中外餐饮业的发展概况第二节 餐饮在旅游业中的地位和作用  
第三节 餐饮部的经营特点第四节 餐饮部的组织结构及各部门的职责第五节 主要餐、酒具的使用和保  
养思考与练习第二章 餐饮服务人员的基本素质第一节 思想素质第二节 业务素质第三节 身体素质第四  
节 心理素质思考与练习第二部分 餐饮服务技能与方法篇第三章 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 上菜第六节 分菜第七节 撤换餐用具第八节 插花的知识和基  
本操作方法思考与练习第四章 餐饮服务程序及方法第一节 餐饮服务的基本环节第二节 中餐服务程序  
及方法第三节 西餐服务程序及方法第四节 咖啡厅服务第五节 酒吧服务第六节 茶坊服务第七节 针对性  
服务及常见失误的处理思考与练习第三部分 餐饮服务相关知识篇第五章 菜点知识第一节 中国名菜简  
介第二节 外国名菜简介第三节 中、西点简介第四节 菜单知识思考与练习第六章 酒类知识第一节 中国  
名酒简介第二节 外国名酒简介第三节 鸡尾酒简介及调制方法思考与练习第七章 软饮料知识第一节 茶  
、咖啡、可可第二节 其他软饮料思考与练习第八章 我国主要客源国(地区)的饮食习惯第一节 欧洲主要  
客源国的饮食习惯第二节 北美洲主要客源国的饮食习惯第三节 亚洲主要客源国(地区)的饮食习惯第四  
节 大洋洲主要客源国的饮食习惯思考与练习

## &lt;&lt;餐饮服务&gt;&gt;

## 章节摘录

插图：一、餐饮在旅游业中的重要作用（一）餐饮是发展旅游业的物质基础随着世界性经济、文化的发展和人们交往的日益频繁，提供吃、住、行、（旅）游、购（物）、娱（乐）六大要素的旅游业在世界各地得到了迅猛发展。

在日益增多的旅游者的各项事务和全部旅程中，作为人类生存和发展的最基本条件之一的餐饮活动始终占据着非常重要的地位。

它是旅游得以继续进行的物质保证。

试想，一个旅游者在活动期间找不到维系生命的餐食和饮料，很难想象他能够完成旅游。

而一个旅游胜地不能提供餐饮服务，风景再好也不会招徕众多的游客。

可见，餐饮是旅游服务体系中的重要环节，是发展旅游业的物质基础。

（二）餐饮是旅游业的重要组成部分餐饮在世界各地因食品原料、烹调方法、饮食习惯、文化背景等的不同，形成了丰富多彩的世界饮食文化。

它对于旅游者来说，不仅能满足其基本生理需要，还能满足其寻求异地文化的心理需要。

正如不少外宾所言“到北京不吃烤鸭，等于没到北京”。

可见，餐饮也是旅游活动的一个重要内容。

从世界各地旅游消费调查中得知，餐饮消费在旅游业中所占比例日益增大。

在世界旅游业较发达的国家，如新加坡、西班牙等，其餐饮收入已经超过了饭店的客房收入，成为国家旅游业收入的主要部分。

可

<<餐饮服务>>

编辑推荐

《餐饮服务(第3版)》：教育部规划教材

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>