

<<旅游服务与管理专业课程改革成果教材>>

图书基本信息

书名：<<旅游服务与管理专业课程改革成果教材>>

13位ISBN编号：9787040300109

10位ISBN编号：7040300109

出版时间：2012-05-01

出版时间：高等教育出版社

作者：浙江省教育厅职成教教研室 编

页数：210

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

《旅游服务与管理专业课程改革成果教材：西餐服务》是依据《浙江省中等职业学校旅游服务与管理专业教学指导方案与课程标准》的基本要求编写而成。

全书包括九个项目，即：餐前准备、迎宾入席、开餐服务、菜肴服务、餐后服务、西餐宴会、鸡尾酒会、自助餐服务、西餐服务方式等。

《旅游服务与管理专业课程改革成果教材：西餐服务》旨在让学生了解并掌握西餐服务的流程和操作技能，熟悉西餐服务各环节的工作要求，具备从事西餐服务的基本职业能力。

《旅游服务与管理专业课程改革成果教材：西餐服务》可作为中等职业学校旅游服务与管理专业教材，也可作为旅游行业岗位培训教材和饭店从业人员的参考教材。

书籍目录

项目一 餐前准备任务一 营造环境任务二 整理物品任务三 布置台面项目二 迎宾入席任务一 预订服务任务二 迎宾服务任务三 点菜服务项目三 开餐服务任务一 面包和黄油服务任务二 调整餐具任务三 酒水服务项目四 菜肴服务任务一 头盘服务任务二 汤类服务任务三 副盘服务任务四 主菜服务任务五 甜点服务项目五 餐后服务任务一 咖啡服务任务二 茶水服务任务三 雪茄服务任务四 结账方式任务五 清理摆台项目六 西餐宴会任务一 宴会准备任务二 宴会服务项目七 鸡尾酒会任务一 酒会准备任务二 鸡尾酒调制任务三 酒会服务项目八 自助餐服务任务一 自助餐餐台摆台任务二 自助餐餐前服务任务三 自助餐席间服务项目九 西餐服务方式任务一 各式西餐服务任务二 日本料理主要参考文献

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>