第一图书网, tushu007.com

<<餐厅服务员国家职业技能鉴定>>

图书基本信息

书名：<<餐厅服务员国家职业技能鉴定指南-技师.高级技师/国家职业资格二级.一级>>

13位ISBN编号：9787121178825

10位ISBN编号：7121178826

出版时间：2012-9

出版时间：电子工业出版社

作者：廖明旗 编

页数：69

字数：116000

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

本书以《国家职业标准——餐厅服务员》为依据，对参加餐厅服务员（国家职业资格二级、一级）鉴定考试的考生梳理知识、强化训练、提高应试能力有直接的帮助和指导作用。
体现了餐厅服务员的职业特色，突出针对性、典型性、实用性，涵盖了相应级别考核的主要理论知识和操作技能。
为便于考生把握相应等级的考核要求，指南给出了学习要点、工作要求及鉴定要素；为便于考生熟悉考核内容、题型，指南以试题的形式阐述了相应等级应掌握的考核点并配有参考答案或评分标准。

第一图书网, tushu007.com

<<餐厅服务员国家职业技能鉴定>>

书籍目录

第一章　餐厅服务员职业技能鉴定简介
第一节 餐厅服务员职业技能鉴定简介
第二节 餐厅服务员职业技能鉴定的试卷构成
一、理论知识考试的试卷构成
二、操作技能考核的试卷构成
第三节 餐厅服务员职业技能鉴定题型及特点
一、理论知识考试题型及特点
二、操作技能考核试题及特点
第四节 应试技巧
一、理论知识考试的应试技巧
二、操作技能考核的应试技巧
主题宴会菜单设计
宴会服务设计
餐饮服务创新
培训能力
第二章　二级餐厅服务员职业技能指南
第一节 学习要点
一、对二级餐厅服务员的工作要求
二、二级餐厅服务员理论知识鉴定要素细目表
三、二级餐厅服务员操作技能考核内容结构表
第二节 二级理论考核模拟试题
二级理论知识模拟试卷一
二级理论知识模拟试题二
二级理论模拟试题参考答案
模拟试题一参考答案
模拟试题二参考答案
第三节 二级操作考核模拟试题
模拟试题（一）
模拟试题（二）
第三章　一级餐厅服务员职业技能鉴定指南
第一节 学习要点
一、对一级餐厅服务员的工作要求
二、一级餐厅服务员理论知识鉴定要素细目表
三、一级餐厅服务员操作技能考核结构表
第二节 理论模拟试题
理论知识模拟试题一
理论知识模拟试题二
一级理论模拟试题参考答案
模拟试题一参考答案
模拟试题二参考答案
操作模拟试卷一
附：考生材料准备清单
附：考核评分表
操作模拟试卷二
附：考生材料准备清单

第一图书网, tushu007.com

附：操作考核评分表

章节摘录

版权页： 插图： 五、综合题（第37～39题。
每题10分，共30分。
） 37.参考答案：午餐值班餐厅服务员的合格标准是：（1）11：10前到达餐厅，精力充沛，制服整洁，做好一切准备；（1分） （2）11：45前按预订和常规情况摆好餐台；（1分） （3）对前来就餐的顾客表示欢迎，帮助其就座，并提供必要的服务；（1分） （4）帮助客人选订酒水，并在3分钟内按标准方式、正确顺序提供酒水服务；（1.5分） （5）在适当的时机，询问客人是否需要选订食品内容，并表示出乐意为其提供建议，如客人浏览菜单，可短暂等待；（1分） （6）最少负责4个餐台的服务（每个餐台不少于4位顾客），不得因服务不周或速度缓慢而引起顾客投诉；（1.5分） （7）接待客人前应了解当日的特色菜肴，并核对厨房是否备齐菜单所需的全部原料；（1分） （8）给酒吧和厨房的订单必须书写清楚，注明特殊要求，快速分送至酒吧和厨房；（1分） （9）按规定的方式正确上菜、斟酒。
（1分） 38.答题要点：（1）及时汇报上级部门。
（2分） （2）联系相关单位，了解停电、停水原因。
（2分） （3）寻求解决方法。
（6分） ①平时应与电业部门搞好关系，遇停电时，即借用发电车（功率不小于200千瓦）应急。
停电处理：（1分）：尽量保证营业，不能完成的工作可与相邻分店联系，请求帮助。
保证营业区的照明。
（1分）厨房可压缩出品，尽量保证快餐和米粉的销售。
（1分） ②遇突然停水后，马上联系相关单位询问供水时间，及时与相邻分店联系调拨蒸饭（1分）。
同时可联系消防单位，提供用水，也可组织员工到员工宿舍或较近的地方提水，以保证照常营业。
（1分）；因无水不便清洗餐具，可尽量使用一次性餐具。
（1分）。
39.评分标准：（1）大型宴会的主桌，台面主题突出（2分） （2）能根据大型宴会的主题给台面恰当的寓意命名，这样更能突出宴会的主题、暗示台面设计的艺术手法、增加宴会气氛（2分） （3）能根据大型宴会的主题进行场地规划台形设计（2分） （4）能根据大型宴会的主题创意设计台面造型（4分） ①大型宴会的台布选择与台裙装饰（0.5分） ②大型宴会的餐具选择与搭配（0.5分） ③大型宴会的餐巾折花造型（0.5分） ④大型宴会的菜单设计、装帧与陈列（0.5分） ⑤大型宴会的花台造型（1分） ⑥大型宴会的餐垫、筷套、台号、席位卡布置与装饰（0.5分） ⑦大型宴会餐椅的布置（0.5分）

编辑推荐

《餐厅服务员国家职业技能鉴定指南:技师、高级技师 国家职业资格2级、1级》是参加餐厅服务员（国家职业资格二级、一级）鉴定考试的必备参考指导用书，可作为高等职业院校、技师学院、技工及高级技工学校、中等职业学校相关课程的教材，也可作为企业技师培训教材和相关服务人员的自学用书。

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