第一图书网, tushu007.com

<<旅游饭店中西餐饮服务实训教程>>

图书基本信息

书名：<<旅游饭店中西餐饮服务实训教程>>

13位ISBN编号：9787211057962

10位ISBN编号：7211057963

出版时间：2009-9

出版时间：汪京强、 蔡加珍 福建人民出版社 (2009-09出版)

作者：汪京强，蔡加珍 编

页数：126

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

《旅游管理专业实训教程系列（第2版）》是在《高职高专旅游专业实训教程系列》的基础上修订、完善而成。

旅游管理专业是一门实践性较强的专业，为了满足高校旅游管理专业实训教学的需要，我们在长期教学实践的基础上，于2001年组织全国高校旅游管理专业相关的任课教师编写了一套《高职高专旅游专业实训教程系列》。

该系列教材共计6本，分别是《旅游饭店前厅服务实训教程》、《旅游饭店客房服务实训教程》、《旅游饭店中西餐饮服务实训教程》、《酒吧管理与服务实训教程》、《导游服务实训教程》和《旅游服务礼仪实训教程》，于2002～2003年陆续出版。

该套教材出版后深受各院校相关任课教师的好评，其中《旅游饭店客房服务实训教程》和《导游服务实训教程》被列入教育部“十一五”国家级规划教材。

经过几年的使用，在吸收全国旅游院校相关任课教师的使用意见的基础上，我们于2008年着手对该套实训教材进行了修订、扩充和完善，丛书更名为《旅游管理专业实训教程系列》，本次共推出5本，即《旅游饭店前厅服务实训教程》、《旅游饭店客房服务实训教程》（教育部“十一五”国家级规划教材）、《旅游饭店中西餐饮服务实训教程》、《导游服务实训教程》（教育部“十一五”国家级规划教材）和《旅游服务礼仪实训教程》。

以后，我们还将根据旅游管理专业学科发展和教学实践的需要，陆续推出其他科目的实训教程。

书籍目录

第一章 餐饮服务概述第一节 餐饮服务在饭店中的地位与任务第二节 饭店餐饮部的组织机构与职能第三节 餐饮部的岗位设置及岗位职责第四节 餐饮服务业务流程第五节 餐饮服务应具备的基本素质和能力第二章 餐饮服务基本技能实训第一节 托盘实训实训项目一：轻托（腰托）实训项目二：重托（肩托）实训项目三：端盘（徒手低托）第二节 铺台布实训实训项目四：中餐铺台布第三节 餐巾折花实训实训项目五：餐巾折花第四节 中西餐饮摆台实训项目六：中餐席位安排实训项目七：中餐零点摆台实训项目八：中餐宴会摆台实训项目九：西餐席位安排实训项目十：欧陆式早餐摆台实训项目十一：西餐午餐摆台实训项目十二：西餐宴会摆台第五节 斟倒酒水实训 ’ 实训项目十三：斟倒饮料实训项目十四：斟倒啤酒实训项目十五：斟倒红葡萄酒实训项目十六：斟倒白葡萄酒实训项目十七：斟倒香槟酒第三章 中餐服务技能实训第一节 中餐零点服务实训实训项目十八：呈送零点菜单服务实训项目十九：接受客人点菜服务实训项目二十：中餐零点上菜服务实训项目二十一：撤换骨碟及烟灰缸服务实训项目二十二：中餐零点综合服务第二节 中餐宴会服务实训实训项目二十三：宴会上菜服务实训项目二十四：中餐宴会分菜服务（台面分菜）实训项目二十五：中餐茶话会服务实训项目二十六：结账服务实训项目二十七：中餐宴会综合服务第四章 西餐服务技能实训第一节 西餐零点服务实训实训项目二十八：西餐呈送菜单服务实训项目二十九：西餐点菜服务实训项目三十：西餐美式服务实训项目三十一：西餐法式服务实训项目三十二：西餐俄式服务实训项目三十三：西餐英式服务第二节 西餐宴会服务实训实训项目三十四：西餐冷餐会服务实训项目三十五：鸡尾酒会服务

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