第一图书网, tushu007.com

<<餐饮服务与管理实务>>

图书基本信息

书名：<<餐饮服务与管理实务>>

13位ISBN编号：9787300158624

10位ISBN编号：7300158625

出版时间：2012-6

出版时间：中国人民大学出版社

作者：沈建龙

页数：260

字数：361000

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

本书从餐饮企业服务与管理的各业务环节出发，全面、系统地介绍了餐厅设计、中西餐厅服务、宴会服务、酒吧服务。
菜单设计、餐饮原料管理、厨房管理和餐厅管理等内容。
教材注重理论与实践相结合，各章节穿插了较多的典型案例，以帮助读者理解和掌握相关知识。

第一图书网, tushu007.com

<<餐饮服务与管理实务>>

书籍目录

第一章　概述
　第一节　餐饮概述
　第二节　餐饮企业的组织机构和主要职能
　第三节　餐饮从业人员的素质要求
　第四节　餐饮业的发展趋势
第二章　餐厅服务技能
　第一节　托盘操作
　第二节　摆台
　第三节　餐巾折花
　第四节　酒水服务
　第五节　菜肴服务
　第六节　撤换餐用具
第三章　餐厅设计
　第一节　餐厅概述
　第二节　餐厅的空间设计
　第三节　餐厅的环境设计
第四章　中餐厅服务
　第一节　餐前准备工作
　第二节　中餐厅服务规程
　第三节　中式菜肴知识
第五章　西餐厅服务
　第一节　西餐厅概述
　第二节　西式早餐服务
　第三节　西式正餐服务
　第四节　自助餐服务
　第五节　客房送餐服务
　第六节　西式菜肴知识
第六章　宴会与会议服务
　第一节　宴会概述
　……
第七章　酒吧服务及酒水知识
第八章　菜单管理
第九章　餐饮原料管理
第十章　厨房管理
第十一章　餐厅管理

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