第一图书网, tushu007.com

<<餐厅服务技能与实训>>

图书基本信息

书名：<<餐厅服务技能与实训>>

13位ISBN编号：9787302231684

10位ISBN编号：7302231680

出版时间：2010-9

出版时间：清华大学出版社

作者：蔡洪胜 编

页数：220

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

本书结合了旅游饭店餐厅服务行业特点、突出应用型人才培养，根据国际旅游饭店餐厅服务行业发展的新形势，依照旅游饭店餐饮服务工作流程和职业岗位技能要求，主要介绍旅游饭店餐饮服务与管理等基本知识，并通过指导学生实习实训，强化技能培养，以达到学以致用的目的。

本书融入了旅游饭店餐厅服务最新的实践教学理念，突出“以任务为导向、以加强学生实际操作能力为核心”的教育模式，从而能够有效提高学生的职业素质和业务水平，并尽快适应职业岗位的需要。

本书既可作为职业教育院校旅游服务与管理专业各层次的教学，也可作为旅游饭店餐饮服务从业者及管理人员的岗位培训教材，还是一本很好的旅游饭店餐饮服务资格考试取证的辅导教材。

书籍目录

第一章 酒店餐饮管理概述 第一节 酒店餐饮服务产品及其基本特点　一、餐饮产品的概念与构成　二、餐饮服务产品的特点 第二节 餐饮服务在酒店中的地位及作用 第三节 餐饮服务组织　一、餐饮企业的类别　二、酒店餐饮经营的限制性因素　三、酒店餐饮经营的优势与机会 第四节 餐饮管理组织结构设置　一、餐饮管理的概念　二、餐饮管理的任务与职能　三、酒店餐饮部概述　四、餐饮管理组织结构设置 第五节 餐饮部主要岗位的岗位职责　一、餐饮总监　二、餐饮总监助理　三、行政总厨　四、餐饮部文员　五、中餐厅经理　六、中餐厅领班　七、中餐厅迎宾员　八、中餐厅服务员　九、中餐厅传菜员　十、中餐厅划菜员　十一、中餐厅酒水员　十二、西餐厅经理　十三、西餐厅领班　十四、西餐厅迎领员　十五、西餐厅服务员　十六、宴会厅经理　十七、宴会厅领班　十八、餐务预订员　十九、宴会服务员　二十、大堂吧领班　二十一、大堂吧服务员　二十二、大堂吧调酒员　二十三、中餐厨师长　二十四、中餐热菜领班　二十五、炉台厨师　二十六、打荷厨师　二十七、中式点心厨师　二十八、中餐冷菜厨师　二十九、管事组领班 第六节 酒店餐饮业的发展趋势　一、餐饮业的发展趋势　二、重塑酒店餐饮业竞争力　本章小结　实战演练　复习思考题第二章 餐前服务准备 第一节 托盘　一、托盘的种类与用途　二、托盘的操作方法 第二节 餐巾折花　一、餐巾的作用及种类　二、餐巾折花的分类及应用　三、餐巾折花的基本技法 第三节 铺台布　一、圆台　二、方台和长台 第四节 摆台　一、中餐摆台　二、西餐摆台 第五节 迎宾准备　一、餐前卫生　二、餐前准备　三、餐前检查　四、召开员工餐前例会　本章小结　实战演练　复习思考题第三章 餐饮用餐服务 第一节 迎宾服务 第二节 边桌服务　一、斟酒服务　二、点菜服务　三、上菜服务 第三节 结账与送客服务　一、结账服务　二、送客与收尾服务　本章小结　实战演练　复习思考题第四章 餐厅服务管理 第一节 餐厅设计与布局　一、餐厅的设计　二、餐厅的面积和餐位数　三、餐厅的空间布局 第二节 餐厅服务的主要方式　一、餐饮服务的基本功能与特点　二、主要服务方式　三、餐饮服务环节 第三节 餐饮服务质量控制　一、餐饮服务质量控制的内容　二、餐饮服务质量控制的方法　本章小结　实战演练　复习思考题第五章 餐饮菜单管理与设计 第一节 餐饮菜单概述　一、菜单的定义　二、菜单的作用　三、菜单的种类　四、菜单的内容 第二节 菜单设计　一、选择菜品　二、编排菜品　三、编制菜单 第三节 菜单定价　一、定价原则　二、定价目标　三、定价方法　本章小结　实战演练　复习思考题第六章 餐饮原料采购与库存管理 第一节 餐饮原料及饮料知识　一、餐饮原料知识　二、饮料知识 第二节 餐饮原料采购管理　一、原料采购的基本要求　二、标准采购规格的确定　三、原料采购的数量控制　四、原料采购的价格控制 第三节 餐饮原料验收管理　一、建立完善的验收制度　二、制定科学的验收控制程序 第四节 原料的贮存与发放管理　一、原料物资的贮存管理　二、原料物资的发放管理　三、库存盘点控制　本章小结　实战演练　……第七章 餐饮成本控制与管理第八章 餐饮产品计划与销售管理附录1 国家职业标准：餐厅服务员附录2 星评标准对餐饮的要求附录3 餐饮部业务表单参考文献

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