

<<餐饮服务与管理项目化教程>>

图书基本信息

书名：<<餐饮服务与管理项目化教程>>

13位ISBN编号：9787302248132

10位ISBN编号：7302248133

出版时间：2011-4

出版时间：清华大学出版社

作者：赵莹雪

页数：198

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>

## <<餐饮服务与管理项目化教程>>

### 内容概要

本书是高职酒店管理专业必修的职业能力核心课程“餐饮服务与管理”的配套教材。本书按照餐饮企业的生产实际和岗位职业能力需求，设计出三大模块：餐饮服务的基本技能模块、餐饮服务与基层管理能力模块、餐饮企业经营与管理能力模块。再将模块内容按照餐饮企业的实际工作过程进行项目化设计。餐饮服务的基本技能模块按照餐饮企业的实践操作要求，分解为：托盘、餐巾折花、摆台、斟酒、上菜和分菜、撤换餐具；餐饮服务与基层管理能力模块按照餐饮企业的实际生产流程，分解为：预订服务与管理、迎宾领位服务与管理、点菜服务与管理、餐间服务与管理、餐后服务与管理；餐饮企业经营与管理能力模块按照餐饮企业对高技能人才能力的需求和实际工作过程，分解为：规划餐厅厨房布局，筹划与设计菜单，采购、储存与发放食品原料，监督厨房生产与卫生安全，策划餐饮促销活动项目。

每一模块项目设置知识目标、能力目标、实训任务、任务分析、知识链接、案例分析等栏目。本书体例新颖、内容翔实、应用性强。本书既可作为高职高专旅游管理类专业教材，也可作为酒店管理人员的培训教材。

## <<餐饮服务与管理项目化教程>>

### 书籍目录

#### 模块一 餐饮服务的基本技能

##### 项目1.1 托盘

知识目标

能力目标

实训任务

任务分析

教学方法

准备工作

操作要点

知识链接

##### 项目1.2 餐巾折花

知识目标

能力目标

实训任务

任务分析

教学方法

准备工作

操作要点

知识链接

##### 项目1.3 摆台

知识目标

能力目标

实训任务

任务分析

教学方法

准备工作

操作要点

知识链接

##### 项目1.4 斟酒

知识目标

能力目标

实训任务

任务分析

教学方法

准备工作

操作要点

知识链接

##### 项目1.5 上菜和分菜

知识目标

能力目标

实训任务

任务分析

教学方法

准备工作

操作要点

## <<餐饮服务与管理项目化教程>>

知识链接

### 项目1.6 撤换餐具

知识目标

能力目标

实训任务

任务分析

教学方法

准备工作

操作要点

知识链接

## 模块二 餐饮服务与基层管理能力

### 项目2.1 预订服务与管理

知识目标

能力目标

实训任务

任务分析

教学方法

准备工作

操作要点

知识链接

案例分析

### 项目2.2 迎宾领位服务与管理

知识目标

能力目标

实训任务

任务分析

教学方法

准备工作

操作要点

知识链接

案例分析

### 项目2.3 点菜服务与管理

知识目标

能力目标

实训任务

任务分析

教学方法

准备工作

操作要点

知识链接

案例分析

### 项目2.4 餐间服务与管理

知识目标

能力目标

实训任务

任务分析

教学方法

## <<餐饮服务与管理项目化教程>>

准备工作

操作要点

知识链接

案例分析

### 项目2.5 餐后服务与管理

知识目标

能力目标

实训任务

任务分析

教学方法

准备工作

操作要点

知识链接

案例分析

## 模块三 餐饮企业经营与管理能力

### 项目3.1 规划餐厅厨房布局

知识目标

能力目标

实训任务

任务分析

教学方法

准备工作

操作要点

知识链接

案例分析

### 项目3.2 筹划与设计菜单

知识目标

能力目标

实训任务

任务分析

教学方法

准备工作

操作要点

知识链接

案例分析

### 项目3.3 采购、储存与发放食品原料

知识目标

能力目标

实训任务

任务分析

教学方法

准备工作

操作要点

知识链接

案例分析

### 项目3.4 监督厨房生产与卫生安全

知识目标

<<餐饮服务与管理项目化教程>>

能力目标

实训任务

任务分析

教学方法

准备工作

操作要点

知识链接

案例分析

项目3.5 策划餐饮促销活动

知识目标

能力目标

实训任务

任务分析

教学方法

准备工作

操作要点

知识链接

案例分析

参考文献

## <<餐饮服务与管理项目化教程>>

### 章节摘录

版权页：插图：咖啡树生长在热带和亚热带高原上的一种常绿灌木，栽种3年后开始结果。

果实呈深红色，内有两颗种子，即为生咖啡豆。

每一品种的咖啡豆都有其不同的特点，为适应消费者的不同饮用需求，一般应将不同种类的咖啡豆进行混合。

混合后的咖啡豆即可进行焙炒，使咖啡变得香味浓郁。

焙炒好的咖啡豆磨制成咖啡粉后即可调制咖啡。

磨制时应注意咖啡粉的颗粒大小，一般来说，细颗粒的咖啡粉味浓，粗颗粒的咖啡粉芳香，为使调制好的咖啡既浓又香，应将粗细不同的咖啡粉进行混合，这样做也利于咖啡粉的保存。

咖啡是一种营养较为丰富的饮料，既能提神解渴，又能助消化，所以深受消费者喜爱，特别是欧美客人，更将其作为日常生活中必不可少的一部分。

咖啡的调制方法：调制咖啡最常用的方法是冲泡法和蒸馏法。

冲泡法是将沸水冲浇在咖啡粉（用滤袋装好）上，浸泡两三分钟后滤入咖啡壶或咖啡。

杯中即可。

蒸馏法主要是在咖啡机（CoffeeMachine）内自动加工完成，成品应盛放在咖啡壶内搁在咖啡保温炉（CoffeeWarmer）上，随时斟倒。

将咖啡调制好后再加上不同的配料，即可制出各式风味的咖啡饮料。

最常见的咖啡是清咖啡（BlackCoffee），在饮用时随上淡奶壶和糖缸，由自己选择是否加或加多少，也可在咖啡中加入泡沫奶油而成为意大利咖啡，还可制成爱尔兰咖啡（加入爱尔兰威士忌，是一种混合饮料）。

<<餐饮服务与管理项目化教程>>

编辑推荐

《餐饮服务与管理项目化教程》：高职高专旅游类专业精品教材,高职高专项目课程规划教材



<<餐饮服务与管理项目化教程>>

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>