

<<西餐与服务>>

图书基本信息

书名：<<西餐与服务>>

13位ISBN编号：9787302254553

10位ISBN编号：7302254559

出版时间：2011-8

出版时间：清华大学出版社

作者：汪珊珊 编

页数：134

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>

## <<西餐与服务>>

### 内容概要

随着我国酒店业日新月异的改革与发展，西餐饮食文化与西餐服务已渗透在我国现代饮食文化之中。

本书以模拟工作情境的形式明确学习目标，涵盖了领略西餐文化、西餐厅服务、西餐宴会服务、西餐酒会服务、西餐自助宴会服务等内容。

《西餐与服务》体例上按照学习单元的顺序展开，以信息页的编写形式引领知识、技能和态度，让学生在完成相关任务的过程中学习相关知识、体验岗位技能、培养职业态度，逐步形成职业道德与职业意识的规范，以进一步提高综合职业能力，并有效促进教、学、做合一。

《西餐与服务》既可作为中职院校师生的教材，也可用作餐饮服务人员的岗位培训教材，同时对旅游业和其他服务性行业人员及相关人士亦有一定的参考价值。

## &lt;&lt;西餐与服务&gt;&gt;

## 书籍目录

## 单元一 领略西餐文化

## 任务一 西餐知多少

## 活动一 了解西餐

## 活动二 熟悉西餐礼仪

## 任务二 西餐的主要菜式

## 活动 了解西餐菜式

## 任务三 西餐的服务方式

## 活动 了解西餐服务方式

## 任务四 西餐菜单

## 活动一 了解西餐用餐习惯

## 活动二 了解西餐菜单的种类

## 任务五 认识西餐餐具

## 活动 了解西餐餐具的种类与使用

## 单元二 西餐酒会服务

## 任务一 酒会知识

## 活动一 了解酒会基本知识

## 活动二 熟悉酒会服务方案

## 任务二 酒会设计

## 活动一 了解酒会的场地设计

## 活动二 熟悉酒会的菜单设计

## 活动三 了解酒会的酒水设计

## 任务三 酒会服务

## 活动一 熟悉酒会服务的准备工作

## 活动二 熟悉酒水服务

## 活动三 熟悉酒台服务

## 活动四 熟悉食品服务

## 任务四 酒会结束工作

## 单元三 西餐自助宴会服务

## 任务一 自助宴会的策划

## 活动一 了解自助宴会

## 活动二 学习自助宴会的策划

## 活动三 熟悉自助宴会菜单的设计

## 任务二 宴会前的准备

## 活动一 熟悉自助宴会环境布置

## 活动二 熟悉自助宴会的菜台台形设计

## 活动三 熟悉自助宴会的菜台布置

## 任务三 宴会中服务

## 活动一 熟悉酒水服务

## 活动二 熟悉菜台服务

## 活动三 熟悉餐台服务

## 任务四 宴会结束工作

## 单元四 西餐厅服务

## 任务一 走进西餐厅

## 活动一 了解美式扒房服务

## 活动二 走近西餐之母——意大利餐

## <<西餐与服务>>

活动三 了解西菜经典——俄式大餐

活动四 了解西餐之首——法式大餐

任务二 预订服务

活动一 学习怎样接受预订

活动二 了解怎样预留餐位

任务三 餐前准备

活动一 了解环境、物品的准备工作

活动二 了解餐台、工作台的准备工作

任务四 对客服务

活动一 了解迎宾服务

活动二 学习点菜服务

活动三 学习西餐酒水服务

活动四 学习西餐用餐服务

活动五 学习结账服务

活动六 了解送客服务

任务五 餐后工作

活动一 了解餐后环境的整理

活动二 客史档案的建立与整理

单元五 西餐宴会服务

任务一 有关宴会预订服务

活动 了解有关宴会预订服务的相关知识

任务二 宴会的准备

活动一 了解宴会的人员分工及岗位职责

活动二 了解西餐宴会前的准备工作

活动三 西餐宴会摆台

任务三 宴会用餐服务

活动 学习西餐宴会用餐服务

任务四 宴会结束工作

活动 学习西餐宴会结束工作

参考文献

## <<西餐与服务>>

### 章节摘录

版权页：插图：西餐讲究分餐制，使用刀叉进餐。

关于西餐餐具的种类和样式我们将在后面的内容中具体讲解，在本单元中由于涉及西餐礼仪所以重点讲解餐具的使用。

- (1) 正式宴请中，每道菜使用不同的刀叉。
- (2) 进餐过程中应根据上菜顺序从外向内取用刀叉，要左手持叉，右手持刀。
- (3) 使用刀叉时，尽量不使其碰撞或发出太大的响声。
- (4) 切东西时用左手拿叉按住食物，右手执刀将其锯切成适当的小块，然后用叉子送入口中。
- (5) 大块的食物应随吃随切而不是一次性切好搁在盘中逐块叉食；每次送入口中的食物不宜过多，食物应经叉或汤匙送入口中，决不可用刀托或叉住食物送进口中。
- (6) 使用刀时，刀刃不可向外。
- (7) 盘内剩余少量菜肴时，不要用叉子刮盘底，更不要用手指相助食用，应以小块面包或叉子相助食用。

## <<西餐与服务>>

### 编辑推荐

《西餐与服务》为中等职业学校酒店服务与管理类规划教材之一。

<<西餐与服务>>

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>