

<<餐厅服务与管理>>

图书基本信息

书名：<<餐厅服务与管理>>

13位ISBN编号：9787307095106

10位ISBN编号：7307095106

出版时间：2012-1

出版时间：武汉大学出版社

作者：马艳平，王玲 编

页数：259

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>

<<餐厅服务与管理>>

内容概要

《高职高专“十二五”规划教材：餐厅服务与管理（第2版）》以能力培养为主线，以传授“必须、够用、使用”知识为原则，对餐厅服务与管理的基础理论、餐厅服务的基本技能、餐厅管理的基本内容和餐厅服务的相关知识进行了全面系统的阐述其内容与体例的设计体现了高等职业教育的应用性、技术性和实用性特色，特别是在第一版的基础上突出了实训操作和案例分析，有助于学生学习效果的提高和实践能力的培养。

《高职高专“十二五”规划教材：餐厅服务与管理（第2版）》通俗易懂、图文并茂，可以作为高职高专旅游专业的教材，也可供餐饮相关从业人员参考和借鉴使用。

<<餐厅服务与管理>>

书籍目录

基础篇第一章 概述第一节 餐厅的含义与类型第二节 餐厅服务的特点与质量第三节 餐厅服务人员的作用和岗位职责技能篇第二章 餐厅服务的操作技能第一节 托盘第二节 铺台布第三节 餐巾折花第四节 摆台第五节 斟酒第六节 上菜与分菜第七节 插花技艺第三章 餐厅服务规范第一节 零点服务规范第二节 宴会服务规范第四章 其他服务规范第一节 酒会服务规范第二节 酒吧服务规范第三节 常见失误及紧急情况的处理管理篇第五章 餐厅服务管理第一节 餐饮服务人员的素质第二节 餐厅服务环境的布置第三节 餐厅服务质量的控制第四节 零点餐厅的收银控制第六章 餐厅营销管理第一节 餐厅营销组合策略第二节 餐厅产品价格策略第三节 餐厅产品促销策略第七章 菜单设计与管理第一节 菜单及其作用第二节 菜单的种类第三节 菜单的策划第四节 菜单的内容编排与设计相关知识篇第八章 菜点介绍第一节 中国名菜介绍第二节 外国名菜介绍第三节 中西式面点简介第九章 酒水知识第一节 中国名酒简介第二节 外国名酒简介第三节 基础调酒知识第十章 客源国（地区）的饮食习惯.....

<<餐厅服务与管理>>

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>