

<<餐饮服务与管理>>

图书基本信息

书名：<<餐饮服务与管理>>

13位ISBN编号：9787309082760

10位ISBN编号：7309082761

出版时间：2011-8

出版时间：复旦大学

作者：赵庆梅 编

页数：202

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>>

内容概要

由赵庆梅主编的《餐饮服务与管理》共分九章，其重要内容为餐饮部概述、餐饮基本服务技能、中餐服务、西餐服务、宴会服务、菜单设计、采购与库存管理、厨房生产与管理、餐饮服务质量管理。

《餐饮服务与管理》在编写前广泛征求了合作多年的酒店实习基地的意见，同时在编写思路采用“实训工作任务单”的方式统筹了教材内容，其具体特点如下：(1)增加“实训工作任务单”模块。

(2)突出“实训工作任务单”的教育特色。

(3)对教材体系进行改进。

(4)体现高职课程改革方向。

(5)具有行业人士的高度参与。

《餐饮服务与管理》的适用对象为高等职业院校(实践类本科)旅游、酒店管理类师生，同时也可作为相关行业从业人员的指导用书。

<<餐饮服务与管理>>

书籍目录

绪论篇

第一章 餐饮部概述

第一节 餐饮部的地位与作用

第二节 餐饮种类、设施和产品特点

第三节 餐饮部的组织结构设置

本章小结

复习思考题

服务篇

第二章 餐饮基本服务技能

第一节 托盘

第二节 餐巾折花

第三节 摆台

第四节 斟酒

第五节 上菜和分菜

本章小结

复习思考题

第三章 中餐服务

第一节 中餐厅环境设计

第二节 零点餐服务

第三节 团体餐与自助餐服务

本章小结

复习思考题

第四章 西餐服务

第一节 西餐简介

第二节 西餐服务方式

第三节 西餐服务基本技能

第四节 常用西餐服务英语

本章小结

复习思考题

第五章 宴会服务

第一节 宴会概述

第二节 宴会预订

第三节 宴会筹划与设计

第四节 中餐宴会服务

第五节 冷餐酒会与鸡尾酒会

本章小结

复习思考题

管理篇

第六章 菜单设计

第一节 菜单的作用与分类

第二节 菜单的设计与制作

本章小结

复习思考题

第七章 采购与库存管理

第一节 餐饮原料的采购控制

<<餐饮服务与管理>>

第二节 餐饮原料的验收

第三节 餐饮原料的库存与发放管理

本章小结

复习思考题

第八章 厨房生产与管理

第一节 厨房的组织结构

第二节 厨房生产效率管理

第三节 厨房生产流程控制

第四节 菜品的开发与设计

第五节 厨房卫生与安全管理

本章小结

复习思考题

第九章 餐饮服务质量管理

第一节 餐饮服务质量管理概述

第二节 餐饮服务质量的分析

第三节 餐饮服务质量的控制

本章小结

复习思考题

附录1 一体化课程项目工作任务单

附录2 中高级餐厅服务员操作技能考核要求

参考文献

<<餐饮服务与管理>>

章节摘录

版权页：插图：（一）餐台摆放设计 宴会的台型设计是根据主办方的要求、餐厅形状、餐厅陈设的特点来进行的。

其设计的目的是：合理利用宴会厅的场地，表现出主办方的用意；体现宴会的标准，方便服务员的服务；突出主台，餐台的排列应整齐有序、间隔适当，既方便来宾就餐，又便于席间的服务。

在摆放餐台的过程中应该注意三个设计原则。

- （1）中心第一，即是突出中心桌，突出主人位。
- （2）先右后左，即是主人位右边为主宾位，主人位左边为第二宾客的位置。
- （3）高近低远，即是根据客人的身份地位确定与主人的距离，离主人越近则身份越尊贵。

（二）座次安排 中餐宴会多选择圆形餐台，宴会的席位安排要突出主位。

主台的主位应安排在面朝餐厅门、背靠厅壁、能纵观全场的位置上。

具体安排如下：将主人安排在餐台的正中间，副主人安排在主人的对面，主宾安排在主人的右边，第二主宾安排在副主人右边或主人左边。

（三）铺台布 台布的选择：正式宴会场合宜用白色台布；一般宴会客用橘黄色台布；活跃餐厅气氛可用花式台布；婚宴可使用红色台布。

铺台布有三种方法：推拉式、抖铺式和撒网式。

推拉式是用双手将台布打开，平行打折推出去再拉回来。

抖铺式是用双手将台布打开，平行打折，手腕用劲，将台布一次性抖开在台面上。

撒网式是用双手将台布打开，平行打折，右脚在前，左脚在后，动作潇洒自然，斜着向前方抛撒。

铺台布时，应站在副主人位向主人位方向铺设。

不论用哪种方法铺台布，用力均不能过大，以免台布落地；动作要熟练，用力要得当，干净利索。

台布抛撒出去后落台要平整、位正，做到一次性铺平定位，台布中间折纹的交叉点应正好在餐台的中心处，台布正面股缝朝上，中心线直对正、副主人位，四角线呈直线下垂，下垂部分距地面距离相等。

（四）摆放餐具 首先是餐具摆放的标准：餐具摆放要相对集中，各种餐、酒具要配套齐全，距离相等，图案、花纹要对正，整齐划一，符合规范标准。

大型宴会的10人座位的台面所需餐、酒具用品多达104件。

<<餐饮服务与管理>>

编辑推荐

<<餐饮服务与管理>>

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>