第一图书网, tushu007.com

<<餐饮服务技术。 上>

图书基本信息

书名：<<餐饮服务技术。
上>>

13位ISBN编号：9787310022182

10位ISBN编号：7310022181

出版时间：2005-1

出版时间：南开大学出版社

作者：于佩珍

页数：198

字数：248000

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

本书内容新颖，图文并茂，实操性强，互动性强。
　　本书适用于中职、中专、高职、高专饭店服务专业学生以及饭店业相关从业人员。

第一图书网, tushu007.com

<<餐饮服务技术。　上>

书籍目录

第一章 概论　第一节 餐饮服务的基本概念　第二节 服务人员仪态训练第二章 服务前的准备工作(Ⅰ)　第一节 认识应用及保养各种相关器具设备　第二节 准备餐具，王作台的整理与清洁　第三节 用餐区内的清洁整理　第四节 台布铺设、更换及餐巾折花第三章 服务前的准备工作(Ⅱ)　第一节 托盘的操作与运用　第二节 服务叉匙的操作与运用　第三节 分菜技巧第四章 餐饮礼仪　第一节 餐饮席位安排　第二节 餐桌礼仪参考书目

章节摘录

一、餐饮业的特性（一）服务专业性的行业餐饮服务业是专业性较强的服务性行业，通过专业厨师及餐饮服务人员，并配合相关专业加工设备，将餐饮产品呈现至顾客面前，满足顾客口腹之欲及生理、心理需求，同时也促进了餐饮产品的销售，也就是用具有专业技术的有形餐饮产品加上无形餐饮服务来换取更多的经济效益，并且使顾客感受到物有所值。
另外，国家相关法规也规定餐饮服务业的相关从业人员必须持证上岗，这些都使餐饮行业走向更专业的领域。
（二）经营多角性的行业餐饮服务业具有多角化与多样化的特色，除了要为顾客提供更方便、更舒适的用餐环境及美食佳肴外，也常以各式各样的附加功能及个性化服务来满足顾客的不同需求，例如：将整套餐饮服务移到顾客家中或提供在指定地点操作的私家宴会服务；将顾客所点的餐饮在约定时间内送到家中的外卖服务；免下车就可在服务窗口点菜取餐的车道服务（Drive-in Seivice）；在餐厅中配备卡拉OK点唱设备及包厢的KTV或RTV（台湾的一种中餐厅与KTV相结合的餐饮店）餐饮服务；在餐厅中有供顾客阅读的书报杂志的餐饮服务；在餐厅内配备计算机设备供客人上网所提供的餐饮服务，也就是目前比较流行的网络咖啡吧；在餐厅内扩大活动空间供客人活动，再加上现场歌手演唱（Live Band）就变成了PUB （Publick House的缩写，酒吧）；在餐厅内的餐饮服务若是加上温泉养生水疗SPA健身等休闲设施，便形成了美容养生俱乐部的营业模式。
另外，饭店内的餐厅、宴会厅或是一般大型餐厅设有包厢设施，除供应一般宴会餐饮服务外，在配备会议设备后。

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