

<<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：9787501980024

10位ISBN编号：7501980020

出版时间：2011-2

出版时间：中国轻工业出版社

作者：陈的非

页数：313

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

旅游与酒店业是当今世界发展最迅猛的行业之一。

目前全球旅游业的接待规模每年约7亿人次，据预测，2020年将增至15亿人次。

行业的迅猛发展带来了大量的就业机会，在未来10年中，全球旅游与酒店业将每2.5秒创造一个新的工作机会。

因此，这对旅游酒店从业人员的素质提出了更高的要求，培养应用型、复合型的高级旅游酒店人才也成为旅游酒店职业教育和职业培训的光荣使命。

为此，我们组织专业一线教师和旅游酒店行业专家，对餐饮服务与管理工作过程进行分析，确定岗位能力素质要求，并以岗位能力素质要求为依据，编写《餐饮服务与管理》高职高专工学结合特色教材，以适应旅游酒店职业教育和职业培训发展的要求。

本教材采用项目导向、任务驱动的模块化结构进行编写，以满足现有职业教育普遍实行的模块化教学要求。

全书分为三个模块十一个项目，通过相应的项目活动来进行内容安排。

每个模块有多个项目，每个项目由多个任务来驱动，要求学生带着任务去学习，学完后又能完成具体的实践活动，真正达到现代职业教育提倡的“专业性、高技能、实用性”的要求，使教学标准与评价跟企业要求达到“无缝”接轨。

本教材内容具体安排如下：模块一餐饮服务职业素养篇，共有两个项目，项目一餐饮业基础知识介绍；项目二餐饮服务意识。

模块二餐饮服务技能篇，共有五个项目，项目一餐厅服务基本技能；项目二中餐服务；项目三西餐服务；项目四宴会服务；项目五酒吧服务。

模块三餐饮服务管理篇，共有四个项目，项目一餐饮原料采购和库存；项目二菜单的设计与策划；项目三餐饮销售管理；项目四餐厅管理。

本教材可供高职高专旅游酒店管理专业使用，也可作为行业职业培训教材使用。

<<餐饮服务与管理>>

书籍目录

模块一 餐饮服务职业素养篇 项目一 餐饮业基础知识介绍 任务1 餐饮业概述 任务2 餐饮业的发展沿革 任务3 餐饮业的组织机构和岗位职责 项目二 餐饮服务意识 任务1 餐饮服务的内容和特点 任务2 餐饮服务人员的素质要求模块二 餐饮服务技能篇 项目一 餐厅服务基本技能 任务1 托盘服务 任务2 餐巾折花 任务3 铺台布服务 任务4 摆台服务 任务5 点菜服务 任务6 斟酒服务 任务7 上菜、分菜服务 任务8 结账服务 项目二 中餐服务 任务1 中餐介绍 任务2 中式零点餐服务 任务3 团体餐服务 项目三 西餐服务 任务1 认识西餐 任务2 咖啡厅服务 任务3 扒房服务 任务4 自助餐服务 项目四 宴会服务 任务1 认识宴会 任务2 宴会产品设计 任务3 中式宴会服务 任务4 西式宴会服务 任务5 鸡尾酒会服务 项目五 酒吧服务 任务1 认识酒吧 任务2 酒吧服务与控制 任务3 鸡尾酒及其调制模块三 餐饮服务管理篇 项目一 餐饮原料采购和库存 任务1 餐饮原料采购管理 任务2 原料库存管理 项目二 菜单的设计与策划 任务1 认识菜单 任务2 菜单的设计 任务3 菜单的定价 任务4 宴会菜单的制作 项目三 餐饮销售管理 任务1 餐饮销售控制 任务2 餐饮促销 项目四 餐厅管理 任务1 餐饮服务质量管理 任务2 餐厅人员配置参考书目

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>