

<<餐饮服务知识与技能>>

图书基本信息

书名：<<餐饮服务知识与技能>>

13位ISBN编号：9787503236204

10位ISBN编号：7503236205

出版时间：1970-1

出版时间：中国旅游

作者：孙乐中

页数：410

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>

## <<餐饮服务知识与技能>>

### 内容概要

《餐饮服务知识与技能》采用了一问一答形式，文字简练易记，内容系统且全面，重点突出，注重实用性和可操作性，对促进餐饮服务与管理的标准化、规范化和程序化具有一定的指导和参考作用。

既可作为餐饮服务与管理的培训教材及专业教学的辅助读物，也可作为餐饮从业人员的工具书，能达到即查即用的目的。

## <<餐饮服务知识与技能>>

### 书籍目录

第一部分 餐饮服务专业知识一 餐饮概述二 餐饮部组织机构及人员岗位的主要职责三 餐厅布局与设备配备四 餐饮服务人员的素质要求及礼貌修养五 餐饮习惯六 餐厅物品的使用与保养知识七 安全知识八 宴会知识九 酒品和饮料知识十 餐厅插花知识十一 中西菜点及烹饪知识十二 食品营养知识十三 食品卫生知识十四 电气设备的使用保养与管理知识十五 营销心理及营销知识十六 餐饮业务及管理知识第二部分 餐饮服务专业技能一 餐饮服务基本技能二 中餐厅服务三 西餐厅服务四 中餐宴会服务五 西餐宴会服务六 冷餐酒会和鸡尾酒会服务七 会议及其他服务八 宴会的组织及花台摆放九 菜单的拟定与设计十 餐饮成本核算与管理十一 应变能力与公共关系十二 餐饮员工培训与激励

## <<餐饮服务知识与技能>>

### 编辑推荐

《餐饮服务知识与技能》是根据餐饮服务的需要编写的，是从事餐饮服务的各个等级服务人员应知应会知识的合订本。

既适用于酒店、培训机构和大中专院校等单位，同时也适用于餐饮业员工、在校学生、在职培训及参加餐饮职业技能等级考核的人员和酒店的管理人员。

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>