第一图书网, tushu007.com

<<餐厅服务>>

图书基本信息

书名：<<餐厅服务>>

13位ISBN编号：9787504560896

10位ISBN编号：7504560898

出版时间：2007-5

出版时间：中国劳动

作者：本社

页数：205

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

本书是关于介绍“餐厅服务”方面的教学用书，具体包括了：餐厅的组织结构与岗位职责、餐厅服务人员应具备的基本观念、中餐服务的基本环节、冷餐会和鸡尾酒会、菜单的定价和艺术设计、餐厅用具和设备的使用与保养等方面的内容。

本套教材可供中等职业技术学校饭店服务专业使用，也可作为职工培训教材。

书籍目录

第一章 餐厅服务概述　§1—1 餐厅在饭店中的地位和作用　§1—2 餐厅服务的特点　§1—3 餐厅的组织结构与岗位职责　§1—4 餐厅的种类第二章 餐厅服务人员应具备的素质　§2—1 餐饮服务人员基本素质　§2--2 餐厅服务人员应具备的基本观念　§2—3 餐厅服务人员的职业道德第三章 餐厅服务的基本技能　§3—1 端托　§3—2 酒水服务　§3—3 餐巾折叠　§3—4 摆台　§3—5 上菜、分菜　§3—6 撤换餐具第四章 中餐服务　§4—1 中餐简介　§4—2 中餐服务的基本环节　§4--3 中餐零餐服务程序　§4—4 团体包餐服务第五章 西餐服务　§5—1 西餐简介　§5—2 西餐服务方式　§5—3 零点餐厅服务　§5—4 自助餐服务第六章 宴会服务　§6—1 宴会预订　§6—2 中餐宴会服务　§6—3 西餐宴会服务　§6--4 冷餐会和鸡尾酒会第七章 酒水知识　§7—1 酒的基础知识　§7—2 中国酒　§7—3 外国酒　§7—4 非酒精性饮料第八章 菜单设计　§8--1 菜单的作用与种类　§8—2 菜单的内容编排　§8—3 菜单的定价和艺术设计第九章 餐厅管理基础知识　§9—1 餐厅管理概述　§9—2 餐厅服务质量管理　§9—3 餐厅推销　§9—4 餐厅用具和设备的使用与保养

第一图书网, tushu007.com

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