

<<餐厅服务员>>

图书基本信息

书名：<<餐厅服务员>>

13位ISBN编号：9787504590381

10位ISBN编号：750459038X

出版时间：2011-5

出版时间：中国劳动

作者：中国就业培训技术指导中心 编

页数：157

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>

<<餐厅服务员>>

内容概要

《餐厅服务员(高级第2版)》由中国就业培训技术指导中心按照标准、教材、题库相衔接的原则组织编写,是国家职业技能鉴定推荐辅导用书。

书中内容根据《国家职业技能标准·餐厅服务员》(2009年修订)要求编写,是高级餐厅服务员职业技能鉴定国家题库命题的直接依据。

《餐厅服务员(高级第2版)》介绍了高级餐厅服务员应掌握的技能要求和相关知识,涉及插花、摆台、餐巾折花、茶艺服务、宴会菜点,分菜、酒水服务、酒水感官鉴别与储藏、器皿保养、服务质量管理等内容。

<<餐厅服务员>>

书籍目录

第1章餐前准备

第1节插花

学习单元1中餐餐台半球形插花

学习单元2西餐餐台半椭圆形插花

第2节摆台

学习单元1中餐主题宴会摆台

学习单元2西餐宴会摆台

第3节餐巾折花

学习单元1折叠40种餐巾花

学习单元2餐巾花花型的选择及摆放

思考题

第2章接待服务

第1节茶艺服务

学习单元1绿茶服务

学习单元2红茶服务

学习单元3花茶服务

第2节出品介绍

学习单元1宴会菜点品种组合及介绍

学习单元2宴会菜点营养组合及介绍

思考题

第3章餐间服务

第1节分菜

学习单元1整形菜的分菜服务

学习单元2特殊菜肴分菜服务

第2节酒水服务

学习单元1红葡萄酒侍酒服务

学习单元2白葡萄酒侍酒服务

学习单元3香槟酒侍酒服务

思考题

第4章餐厅管理

第1节酒水管理

学习单元1酒水的感官鉴别

学习单元2酒的贮藏

第2节器皿管理

学习单元1水晶餐酒具及装饰器皿管理

学习单元2金银餐酒具及装饰器皿管理

学习单元3玉雕餐酒具及装饰器皿清洁与保养

第3节服务质量管理

学习单元1餐厅硬件服务质量管理

学习单元2餐厅软件服务质量管理

思考题

<<餐厅服务员>>

编辑推荐

《餐厅服务员（高级）（第2版）》是餐厅服务员国家职业资格培训系列教程中的一本，适用于对高级餐厅服务员的职业资格培训，是国家职业技能鉴定推荐辅导用书，也是高级餐厅服务员职业技能鉴定国家题库命题的直接依据。

全书共分4章，内容包括：餐前准备，接待服务，餐间服务和餐厅管理。

<<餐厅服务员>>

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>