第一图书网, tushu007.com

<<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：9787505871113

10位ISBN编号：7505871110

出版时间：2008-4

出版时间：陈智鹏 经济科学出版社 (2008-04出版)

作者：陈智鹏 著

页数：232

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

前言

为了贯彻《中共中央国务院关于深化教育改革全面推进素质教育的决定》精神，落实《面向21世纪教育振兴行动计划》中提出的职业教育课程改革和教材建设规划的要求，编者根据教育部最新颁布的《餐饮服务与管理教学基本要求》编写了本教材，在结构安排上力求由浅人深、详略得当，着重提高受教育者的职业能力；在内容选择上讲究新颖、实用；在编写过程中把握好“必需”和“足够”这两个度；在叙述上尽量做到通俗易懂，透析基础知识。
另外，书中还安排了“趣味阅读”和“小知识”等辅助模块，既给读者提供解决某个具体问题的理论依据，又能给人以启迪，起到举一反三的指导作用。
本书在编写思想、内容选择和编写体例上得到了评审专家的充分肯定，专家们认为，“教材在内容选择和篇幅上符合教学指导的要求，在教学内容的编排上作了一些合理的调整和探索，比较适合中等职业学校学生的特点和教学实际”。
全书共十章，主要内容包括餐饮概述、餐饮服务的礼仪和技能、中餐服务、西餐服务、酒水与酒吧服务、宴会服务、餐饮部的组织结构和员工管理、餐饮部物资管理、餐饮服务质量管理、餐饮卫生与安全管理等，主要突出了对学生四个方面能力的培养，即动手能力、语言能力、应变创新能力和基层管理能力。
使学生掌握饭店餐饮服务与管理的基本理论和基础知识，熟悉饭店餐饮部运行与管理的基本程序和方法，具有熟练的中餐、西餐、酒水及宴会服务技能，热爱并能胜任饭店餐饮服务与管理工作，达到餐饮服务中级工的水平。
本教材是中等职业学校饭店服务与管理及相关专业教材，也可作为旅游职业高中、中专、技工学校饭店服务与管理专业教材，还可作为饭店岗位培训教材和饭店服务员等级考试用书。
由于各地区旅游教育发展水平和教学实习环境存在差异，在本教材的教学上可根据本地区的实际情况选择性地学习教材的内容。

内容概要

《餐饮服务与管理》共十章，主要内容包括餐饮概述、餐饮服务的礼仪和技能、中餐服务、西餐服务、酒水与酒吧服务、宴会服务、餐饮部的组织结构和员工管理、餐饮部物资管理、餐饮服务质量管理、餐饮卫生与安全管理等，主要突出了对学生四个方面能力的培养，即动手能力、语言能力、应变创新能力和基层管理能力。
使学生掌握饭店餐饮服务与管理的基本理论和基础知识，熟悉饭店餐饮部运行与管理的基本程序和方法，具有熟练的中餐、西餐、酒水及宴会服务技能，热爱并能胜任饭店餐饮服务与管理工作，达到餐饮服务中级工的水平。

<<餐饮服务与管理>>

书籍目录

第一章 餐饮概述第一节 中国饮食的历史与发展第二节 餐饮服务概述第三节 餐厅的分类第四节 经典案例评析巩固习题第二章 餐饮服务的礼仪和技能第一节 服务人员的仪表第二节 服务人员的素质第三节 餐饮服务的礼仪第四节 餐饮服务基本技能第五节 经典案例评析巩固习题第三章 中餐服务第一节 中餐基本知识第二节 中餐厅基本知识第三节 零点服务第四节 团体包餐服务第五节 送餐服务第六节 经典案例评析巩固习题第四章 西餐服务第一节 西餐基本知识第二节 西餐厅基本知识第三节 西餐服务程序第四节 经典案例评析巩固习题第五章 酒水与酒吧服务第一节 酒水基本知识第二节 软饮料第三节 酒吧基本知识第四节 鸡尾酒第五节 酒吧服务第六节 经典案例评析巩固习题第六章 宴会服务第一节 宴会基本知识第二节 中餐宴会服务第三节 西餐宴会服务第四节 经典案例评析巩固习题第七章 餐饮部的组织机构和员工管理第一节 餐饮部的组织机构与职能第二节 餐饮部各岗位职责第三节 员工管理第四节 经典案例评析巩固习题第八章 餐饮部物资管理第一节 餐饮原料的采购验收第二节 餐饮食品的保管和发放第三节 管事部的工作任务第四节 餐饮设备用品介绍第五节 餐饮设备用品管理第六节 经典案例评析巩固习题第九章 餐饮服务质量管理第一节 餐饮服务质量管理概述第二节 餐饮服务质量的内容和特点第三节 餐饮服务质量控制第四节 餐饮生产质量控制第五节 经典案例评析巩固习题第十章 餐饮卫生与安全管理第一节 厨房基本知识第二节 厨房各部门卫生要求第三节 餐饮从业人员卫生管理第四节 餐饮安全管理第五节 经典案例评析巩固习题

章节摘录

编辑推荐

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