第一图书网, tushu007.com

<<职业点菜师培训教程>>

图书基本信息

书名：<<职业点菜师培训教程>>

13位ISBN编号：9787538149302

10位ISBN编号：7538149309

出版时间：2007-3

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：李玉双

页数：259

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

<<职业点菜师培训教程>>

内容概要

为了满足我国餐饮销售市场人才的急需，尽快地培养出一批具有菜品专业知识，又懂多学科边缘知识的职业点菜师，使他们成为酒店业的销售精英，成为消费者最受欢迎、信赖的好参谋，在众多专业人士的推动下编写了此培训教程。

本书对点菜师产生的客观必然，点菜师的基本素质（职业道德、举止、仪表、礼仪要求、语言艺术、沟通能力）、点菜师的专业素质（菜品知识、酒水知识、宴会知识、餐单知识、营养知识）、点菜师的点菜技能和销售技巧及其他边缘学科知识作了详尽的说明。

本书既可作为餐饮行业职业教育培训、高等职业院校酒店管理专业的参考教材。

又是酒店培训员工，提高销售技能的实用读物。

本书更是那些善于挑战自我，把握成功的职业点菜师的良师益友。

本书对菜品的基础知识作了详尽说明，并提示了学习和记忆的方法。

对正确判断顾客的消费期望值，分析顾客的类型和消费心理，快速拉近与客人的距离；把握顾客的价值链．分清为谁花钱，为何花钱，花谁的钱，花多少钱等消费作了细微的论述。

用这些销售技巧指导实践得到了客人的认可。

本书得到了全国著名烹饪大师刘敬贤、金立新等的鼎力支持，并在菜品知识方面作了专业指导。

全国烹饪大师张奔腾先生对书稿作了仔细的把关和审订。

沈阳市第一位高级职业点菜师甘红女士也毫无保留地将销售菜品的技巧和实践经验讲述出来，编入本书。

另外，沈阳假日大厦有限公司城市酒楼、沈阳盛京满族人家、沈阳原味斋烤鸭店、朝阳南园大酒店对本书的编写给予了鼎力相助，在此深表谢意！

第一图书网, tushu007.com

作者简介

李玉双，1968年，插队知青。
1971年，回城后在餐饮行业一干就是30年。
从服务员做起，相继从事过面点、酒水、财会、培训教师等工作。
1980～1984年，在辽宁大学经济系企业管理专业学习，毕业后在鹿鸣春饭店从事过前台服务管理、公关部经理、工会主席等工作。
并在沈阳市厨师进修

<<职业点菜师培训教程>>

书籍目录

第一章　餐饮市场发展急需点菜师　第一节　餐饮企业需要点菜师　　一、菜品推销不出去，企业就要倒闭　　二、餐饮企业经营个性，靠销售菜品来实现　　三、餐饮企业要将最好的一面展示给客人　　四、盘活后厨食材离不开点菜师　第二节　消费者需要点菜师　　一、好的菜品选不到，消费者困惑　　二、点菜是件费心、费时、伤脑筋的事　　三、点菜师能为食客排忧解难　第三节　客企双向沟通和信息反馈需要点菜师　　一、将顾客需求的信息传递到加工部门　　二、将企业加工部门的信息传递给顾客　　三、研制新菜离不开信息　第四节　职业点菜师的任职条件和作用　　一、职业点菜师的内涵　　二、职业点菜师的任职条件　　三、职业点菜师的形象作用第二章　点菜师应具备的基本素质　第一节　点菜师的职业道德　　一、道德内涵　　二、点菜师的职业道德　第二节　点菜师的基本素质　　一、点菜师的礼貌修养与礼仪规范　　二、点菜师的服务操作礼节　　三、点菜师的心理素质　　四、点菜师的思想素质　　五、点菜师的沟通能力　第三节　点菜师的职业操守　　一、点菜师常规的职业责任　　二、点菜师的岗位职责第三章　菜品知识是点菜专业知识的基础　第一节　　中餐菜品历史渊源及菜系分类　　一、中餐菜品历史渊源　　二、菜肴的典故及美称　三、中餐菜品的烹调特点　　四、中国菜系的划分　第二节　外国菜的特点及分类　　一、外国菜的特点　　二、外国菜的划分　　三、外国主要菜系特点及代表菜　第三节　菜品的食材知识　　一、菜品的食材分类　　二、菜品食材的结构　　三、常见的菜品食材特点及适宜的烹调方法　第四节　菜品的味型知识　　一、什么是调味　　二、影响菜肴味道的感觉因素　　三、味型的分类　　四、调味的作用　　五、调味的规律　　六、中国地方八大菜系常用调味料　　七、西餐调味料　　八、味型知识在销售菜品中的应用　第五节　菜品的制备方法及过程　　一、影响菜品制备方法的相关因素　　二、菜品质感和销售菜品的关系　　三、掌握菜品的制备过程　第六节　菜品定价原理　一、菜品成本的构成　　二、菜品成本核算　　三、菜晶价格的核算　　四、菜品销售价格的制定　五、巧用菜品价格的销售技巧第四章　饮品知识　第一节　饮品的分类　　一、饮品的种类　　……第五章　餐单知识是点菜专业知识的基础第六章　菜品的营养知识第七章　宴会销售服务第八章　点菜专业技能知识第九章　职业点菜师的销售技巧第十章　分析顾客就餐心理与维系顾客方略第十一章　点菜师的实战训练

编辑推荐

《职业点菜师培训教程》得到了全国著名烹饪大师刘敬贤、金立新等的鼎力支持，并在菜品知识方面作了专业指导。
全国烹饪大师张奔腾先生对书稿作了仔细的把关和审订。
沈阳市第一位高级职业点菜师甘红女士也毫无保留地将销售菜品的技巧和实践经验讲述出来，编入《职业点菜师培训教程》。
另外，沈阳假日大厦有限公司城市酒楼、沈阳盛京满族人家、沈阳原味斋烤鸭店、朝阳南园大酒店对《职业点菜师培训教程》的编写给予了鼎力相助，在此深表谢意！

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