

<<餐厅服务员>>

图书基本信息

书名：<<餐厅服务员>>

13位ISBN编号：9787540846558

10位ISBN编号：7540846550

出版时间：2007-6

出版时间：四川教育出版社

作者：农民工职业教育培训教材编委会 编

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

本书讲述了：随着我国经济发展的加快，大批农民进入城市务工。据2006年国务院政策研究室发布的《中国农民工调研报告》，我国外出务工农民数量为1.2亿人左右，如果加上在本地乡镇企业就业的农村劳动力，农民工总数大约2亿人。从趋势上说，农民工的数量仍然在不断增加。在珠江三角洲的一些地区，农民工的人数可达本地户籍人口的10倍以上，“劳务经济”已经成为国民经济发展中的新亮点。在今后20年里，我国至少还要推动2亿~3亿农村劳动力进入城市和乡镇非农产业。加强对农民工的职业教育，对解决“三农”问题，推进城镇化建设，实现十七大提出的“推动科学发展，促进社会和谐，为夺取全面建设小康社会新胜利而奋斗”的目标具有重要意义。

2006年7月，教育部领导在国务院新闻办召开的新闻发布会上指出，职业教育在今后一段时间内服务的主要对象就是农民工，要“使无业者有业，使有业者乐业”。

<<餐厅服务员>>

书籍目录

- 第一章 服务员的职业素养及礼仪规范
 - 第一节 餐厅服务员职业要求
 - 第二节 餐厅服务员的岗位职责
 - 第三节 餐厅服务员礼貌礼仪规范
 - 第四节 餐厅服务中的几个问题
- 第二章 饮食习俗与宾客就餐心理
 - 第一节 饮食习俗
 - 第二节 我国主要兄弟民族的饮食习俗
 - 第三节 我国主要客源国的饮食习俗
 - 第四节 宾客就餐心理与针对服务
- 第三章 餐厅服务安全与卫生知识
 - 第一节 餐厅服务安全知识
 - 第二节 餐厅服务卫生知识
 - 第三节 餐具清洗消毒及保养常识
- 第四章 菜品及酒水知识
 - 第一节 菜品知识
 - 第二节 酒的基本知识
 - 第三节 软饮料的基本知识
- 第五章 餐巾折花
 - 第一节 餐巾花的种类、选择与摆放艺术
 - 第二节 餐巾折花的基本技法
- 第六章 托盘
 - 第一节 托盘的作用
 - 第二节 轻托
 - 第三节 重托
- 第七章 摆台
 - 第一节 摆台的含义及要求
 - 第二节 中餐摆台
 - 第三节 西餐摆台
- 第八章 斟酒
 - 第一节 斟酒前的准备
 - 第二节 酒水服务的基本知识
 - 第三节 斟酒的方法
 - 第四节 斟酒注意事项
- 第九章 中餐上菜、分菜
 - 第一节 上菜
 - 第二节 中餐分菜
- 第十章 撤换餐饮用具
 - 第一节 撤换餐饮用具
 - 第二节 撤换烟灰缸
 - 第三节 撤换小毛巾、餐巾、台布
- 第十一章 餐厅服务基本程序
 - 第一节 中餐零点服务程序
 - 第二节 自助餐服务程序
 - 第三节 客房送餐服务程序

<<餐厅服务员>>

第四节 外卖送餐服务程序
餐厅服务基本敬语
餐厅服务基本规范简介
餐厅服务员初级理论自测题
餐厅服务员初级操作技能自测题
主要参考文献

<<餐厅服务员>>

编辑推荐

<<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>