

<<餐饮英语口语>>

图书基本信息

书名：<<餐饮英语口语>>

13位ISBN编号：9787545413649

10位ISBN编号：7545413644

出版时间：2012-8

出版单位：广东经济出版社有限公司

作者：曾荣

页数：218

字数：204000

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>

<<餐饮英语口语>>

内容概要

《餐饮英语口语》的设计非常具有实用性，是根据餐饮实践需要来设计的。

本书共分为五章。

第一章是餐饮礼仪，第二章是餐前服务，第三章是餐间服务，第四章是餐后服务，第五章是各式餐饮服务，最后本书还附录了餐饮行业的实用英语词汇，便于读者学习和查询餐饮行业的专业术语。

本书由曾荣主编。

<<餐饮英语口语>>

书籍目录

第一章 餐厅礼仪

第一单元 仪表仪态

第二单元 中西餐饮文化

第三单元 餐厅基本礼貌用语

第二章 餐前服务

第一单元 电话预定服务

第二单元 现场预定服务

第三单元 停车服务

第四单元 迎客服务

第五单元 引座服务

第六单元 点餐服务

第七单元 菜品推荐服务

第八单元 酒水推荐服务

第九单元 询问特殊要求服务

第三章 餐间服务

第一单元 上菜服务

第二单元 酒水服务

第三单元 撤换餐具服务

第四单元 撤换菜品服务

第五单元 饭后水果与甜点服务

第四章 餐后服务

第一单元 外送服务

第二单元 结账服务

第三单元 送客服务

第四单元 处理投诉

第五单元 特殊服务

第五章 各式餐饮服务

第一单元 中餐厅服务

第二单元 西餐厅服务

第三单元 快餐店服务

第四单元 中式宴会服务

第五单元 西式宴会服务

第六单元 火锅服务

第七单元 烧烤服务

第八单元 咖啡厅服务

第九单元 酒吧服务

第十单元 茶饮服务

第十一单元 自助餐服务

附录 餐饮实用英语词汇分类中英文对照

<<餐饮英语口语>>

章节摘录

第一单元仪表仪态 第一部分仪表语 仪表是指人的容貌，是一个人精神面貌的外观体现。

一个人的卫生习惯和穿着打扮与其端庄、大方的仪表有着密切的关系。

卫生：清洁卫生是仪容美的关键，是礼仪的基本要求。

不管长相多好，服饰多华贵，若满脸污垢，浑身异味，那必然破坏一个人的美感。

因此，餐厅服务人员应该养成良好的卫生习惯，做到勤洗头，勤洗澡，勤更衣。

不要在人前“打扫个人卫生”，比如剔牙齿、掏鼻孔、挖耳屎、修指甲、搓泥垢等，这些行为都应该避开客人进行，否则不仅不雅观，也不尊重客人。

与客人谈话时应保持一定的距离，声音不要太大，也不要对人口沫四溅。

个人卫生会影响整个餐厅的形象和别人对你的看法，且西方人非常看重仪容整洁与个人卫生。

对某些人而言，打理自己几乎成了一种信仰，如一句古老的谚语说：清洁是仅次于圣洁第二重要的事。

下面作具体说明： 面部：女子面部着淡妆，男子须每天剃须。

头发：梳理整齐，保持干净，男子应该定期理发，适当使用发油；女子应该把头发盘起。

口腔：尽量不吃葱、蒜等带有强烈气味的事物，防止口腔异味。

手和指甲：经常修剪整洁，服务前将手洗干净，女子除涂无色指甲油外，不得使用其他化妆品。

戒指和手表：手指和手腕为客人最注意的地方，戒指、手表及时髦的首饰不宜佩戴，结婚戒指除外。

衬衫和领带：衬衫要熨平，特别注意领子、袖口和衣扣，应每天换洗，领带整洁挺括。

鞋袜：袜子要每天换洗，皮鞋保持光亮。

制服：餐厅服务员工作时应该穿统一制服，不能褶皱、破损。

穿着：穿着反映了一个人文化素质之高低，审美情趣之雅俗。

具体说来，它既要自然得体，协调大方，又要遵守某种约定俗成的规范或原则。

穿着不但要与自己的具体条件相适应，还必须时刻注意客观环境与场合对人的着装要求，即着装打扮要优先考虑时间、地点和目的三大要素，并努力在穿着打扮的各方面与时间、地点和目的保持协调一致。

制服是公司形象的代表。

不同行业会选择不同的制服。

餐厅服务人员应统一着装，服装应尽量体现餐厅的特色，并且干净、整洁。

.....

编辑推荐

《全国酒店行业职业技能提升与发展丛书：餐饮英语口语》作者包括酒店教育业专家、酒店培训师、酒店资深从业人员。作者的大量一线工作经验，保证了《全国酒店行业职业技能提升与发展丛书：餐饮英语口语》的实用价值。

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>