

<<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

## &lt;&lt;餐饮英语口语&gt;&gt;

## 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>