

<<第一流的餐饮服务>>

图书基本信息

书名：<<第一流的餐饮服务>>

13位ISBN编号：9787801125811

10位ISBN编号：7801125819

出版时间：2003-9-1

出版时间：民主与建设出版社

作者：华瑞创业管理咨询公司

页数：299

字数：180000

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>

<<第一流的餐饮服务>>

内容概要

在餐饮业竞争激烈的今天，仅靠豪华的装修就能够生意兴隆吗？
依靠“量大菜足”就能够宾朋满座吗？
如何在行业日新月异的变化中独树一帜？
如何在林林总总的各色餐饮企业中脱颖而出？
作为餐饮企业的经营者，你可以不懂烹饪，但本套丛书所讲述的内容你却不能不知道，因为这正是你所需要的。

《现代餐饮企业管理实务丛书》为餐饮企业提供了最佳的解决方案。是有效增强餐饮企业竞争力的得力助手，从“主体餐厅”到“成功品牌”；从“优质餐饮服务”到“餐饮业经理知识读本”，无不清楚准确、细致入微地指出应注意的问题。本书以专业人士参与餐饮企业经营管理的形式，生动、形象、直观地展现了餐饮企业的实际运作程序，使本书极具实用性和可操作性。本书以西方现代餐饮理念为指导，结合中国餐饮业经营的实际，内容涵盖餐饮业经营管理知识的各个层面，介绍全方位的专业知识。本书还附有大量价值极高、操作性极强的珍贵资料，可以让困惑者得到稳操胜券的启示，更会让成功者得到点石成金的喜悦。

本书的作者对餐饮经营具有丰富的经验和精湛的专业知识。通过简明精妙的文笔，深入浅出地阐述了在餐饮业经营和管理之中的各个细微问题。是一套不可多得真正指导餐饮业经营管理人士学会如何成功的好书。

<<第一流的餐饮服务>>

书籍目录

引言	第1章 餐饮服务人员的素质要成	1.1 服务人员的素质	1.2 优质服务意识	第2章	
餐前准备	2.1 餐巾折花	2.2 摆台	2.3 迎宾与领位	2.4 菜单展示	2.5
斟茶服务	第3章 餐中服务	3.1 托盘	3.2 斟酒	3.3 上菜与分菜	3.4 换盘与撤盘
第4章 餐后服务	4.1 结账服务	4.2 送客与翻台	4.3 其他服务技能	第5章 餐饮	
专业知识	5.1 茶	5.2 酒的知识	5.3 菜系与烹饪的知识	第6章 中餐厅服务	6.1
中餐散客服务	6.2 中餐团体宴会服务	第7章 西餐厅服务	7.1 西餐的服务方式	7.2	
西餐散客服务	7.3 西餐团体宴会服务	7.4 咖啡厅服务	第8章 自助餐与客房进餐服务		
8.1 自助餐服务	8.2 客房送餐服务	第9章 酒吧服务	9.1 酒吧的类型	9.2 酒吧	
的布局与设备	9.3 酒吧的服务程序	9.4 酒吧服务注意事项	第10章 餐饮大品和推销		
10.1 产品推销的基本要求	10.2 餐饮推销形式	10.3 产品推销的程序	附录：餐饮服务		
英语	礼仪英语	服务英语			

<<第一流的餐饮服务>>

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>