

<<餐饮服务与管理练习册>>

图书基本信息

书名：<<餐饮服务与管理练习册>>

13位ISBN编号：9787040340600

10位ISBN编号：7040340607

出版时间：2012-8

出版时间：高等教育出版社

作者：李晓东，李琦 编

页数：169

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>

## <<餐饮服务与管理练习册>>

### 内容概要

《中等职业教育国家规划教材配套教学用书：餐饮服务与管理练习册（第2版）》是中等职业教育酒店服务与管理专业国家规划教材《餐饮服务与管理》（第三版）的配套练习册。

《中等职业教育国家规划教材配套教学用书：餐饮服务与管理练习册（第2版）》严格按教材的单元主题编写，每单元主题包括单项选择题、多项选择题、填空题、名词解释、判断正误并改错、简答题、综合分析等多种题型。

可满足学生对教学内容进行多角度、多形式练习的需要。

同时，还编写了两套模拟自测题，便于教学检测。

《中等职业教育国家规划教材配套教学用书：餐饮服务与管理练习册（第2版）》可作为中等职业学校酒店服务与管理专业学生用书，也可作为岗位培训人员参考用书。

## <<餐饮服务与管理练习册>>

### 书籍目录

第一单元 餐饮部概述主题一 餐饮部的地位与作用主题二 餐饮产品特点及其发展趋势主题三 酒店常见餐饮设施及服务项目主题四 餐饮部组织机构主题五 餐饮服务人员的素质要求第二单元 餐饮服务技能主题一 托盘主题二 餐巾折花主题三 摆台主题四 酒水服务主题五 菜肴服务主题六 其他相关技能第三单元 中餐服务主题一 中餐简介主题二 中餐厅服务主题三 中餐宴会预订主题四 中餐宴会准备工作主题五 中餐宴会服务规程第四单元 西餐服务主题一 西餐简介主题二 西餐厅服务主题三 西餐宴会准备工作主题四 西餐宴会服务规程第五单元 酒水知识与酒吧服务主题一 酒的特性与分类主题二 酿造酒主题三 蒸馏酒主题四 配制酒主题五 软饮料主题六 鸡尾酒调制主题七 酒吧服务第六单元 餐厅员工管理主题一 额定员主题二 员工招聘主题三 员工培训主题四 员工的日常管理第七单元 餐饮服务质量和安全管理主题一 餐饮服务质量管理主题二 餐饮安全管理第八单元 餐饮设备用品管理主题一 餐饮设备用品简介主题二 餐饮设备用品管理模拟自测题参考答案

<<餐饮服务与管理练习册>>

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>