

<<西餐实务>>

图书基本信息

书名：<<西餐实务>>

13位ISBN编号：9787121073908

10位ISBN编号：7121073900

出版时间：2008-9

出版时间：电子工业出版社

作者：郝璐 编

页数：168

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>

<<西餐实务>>

前言

《西餐实务》是中等职业学校（3年制）饭店服务与管理的专业课程用书，也可以作为饭店行业培训中级餐厅服务员和在职餐饮服务人员的教材。

通过本课程的西餐基础理论的学习和到饭店餐饮部进行相关实习，使学生具备西餐服务人员所必需的基本知识和基本技能，熟练掌握西餐对客服务基本程序与方法，培养学生的综合职业能力，热爱并胜任西餐服务及基层管理工作。

本教材从中国饭店业的实际需要和中等职业学校学生的实际水平出发，深入浅出地介绍了餐饮服务的基础理论知识和基本技能。

以强化应用为教学重点，内容侧重结合饭店西餐饮服务的实际，以大量图表为辅助，以模块的形式编写，突出专业技能的操作训练，具有“实用”和“实践”两大特点，从而使学生学以致用。

<<西餐实务>>

内容概要

《西餐实务》是中等职业学校（3年制）饭店服务与管理专业的专业课程教材。全书依据人力资源和社会保障部及国家旅游局颁发的有关职业技能鉴定的考核标准，由经验丰富的专家编写和审定。

全书共分五章。

内容包括西餐概述、西餐服务基本知识、西餐服务基本技能、西餐对客服务技能、西餐服务拓展知识及技能。

本书依据当前我国旅游饭店西餐服务的现状，立足实际需要，深入浅出、全面地阐述了西餐服务的基础知识和基本技能以及对客服务程序。

本书也可作为旅游行业岗位培训用书和从业人员自学用书。

<<西餐实务>>

书籍目录

第一章 西餐概述 第一节 国外餐饮业发展的概况 一、西餐的概念 二、西餐的发展 三、西方国家的餐饮特点 四、国外餐饮现状 五、西餐的分类 六、西餐在中国的发展 第二节 西餐厅简介 一、西餐厅的经营特点 二、西餐的上菜顺序 三、西餐与酒水的搭配 第三节 西餐服务方式 一、法式服务 二、俄式服务 三、英式服务 四、美式服务 五、大陆式服务 六、自助餐服务 第二章 西餐服务基本知识 第一节 西餐酒水知识 一、蒸馏酒 二、酿造酒 三、配制酒 第二节 西餐菜点知识 一、西式烹饪的主要特点 二、西式烹饪常见的烹调方法 三、欧美主要国家的菜式特点 四、西点简介 第三章 西餐服务基本技能 第一节 餐巾折花 一、餐巾的种类及特点 二、餐巾折花的作用 三、餐巾花的种类及特点 四、餐巾折花的基本技法和要领 五、餐巾折花的基本要求及摆放 六、餐巾折花的运用原则 七、餐巾折花发展新趋势 第二节 酒水服务 一、酒水服务包括的内容 二、各种酒水服务 第三节 摆台 一、餐具用品的认识 二、西餐摆台 第四节 西餐上菜与分菜 一、西餐上菜服务 二、西餐分菜服务 第四章 西餐对客服务技能 第一节 西餐早餐服务 一、早餐服务 二、早餐服务程序 第二节 西餐午餐、晚餐服务 一、午餐、晚餐服务 二、客前烹制 第三节 自助餐服务 一、自助餐台设计 二、服务程序 第四节 酒吧服务 一、酒吧概述 二、酒吧服务程序 三、酒吧服务基本要领 四、不同酒类服务方式 第五节 客房送餐服务 一、客房送餐服务概述 二、客房送餐的订餐服务 三、客房送餐服务程序 四、客房送餐特别服务 五、客房送餐服务注意事项 第六节 西餐宴会服务 一、宴会的组织与管理 二、宴会预定 三、正式宴会服务 四、鸡尾酒会服务 五、冷餐酒会服务 第五章 西餐服务拓展知识及技能 附录A 常见词语中英文对照

<<西餐实务>>

章节摘录

早在公元1000年到1500年间，在法国和英格兰出现了一些旅游者，他们会在小酒馆或小客栈停下来用餐或住宿，每个人都得到同样的食物，这种唯一的、整套的饮食被称为“宴会”，至今仍然没有改变。

在1533年出现了第一家西餐馆，就是在法国开业的La Tour d' Argent，光临这家餐馆的客人第一次可以从菜谱上点到他们所想吃的菜肴。

可想而知，在法国出现了第一家这样的餐馆，生意十分兴隆并引人注目。

他们的服务程序是：客人要吃的食物都摆在桌子上或放在保温的容器内，由一两个侍者服侍一位客人，帮助他们取食物，当客人入座后，他们可以用所提供的盘子自助用餐，但更多的是让服务员提供服务，这种服务被称为古代法国自助餐服务。

在国王路易十四和路易十五统治时期，雇佣名厨，成为一种时尚。

法国人越来越悠闲享受，服务也就成为用餐时一个重要的部分。

在当时，人们一改往日的在厨房加工菜肴的做法，在客人面前加工菜肴的做法风行一时，客人们用餐也更加文明。

他们除了用手指以外，也开始使用刀叉来就餐。

西餐就这样走进了人们的生活。

西餐传入我国是在鸦片战争时期，随着西方侵略者和外资的侵入，西方的各种膳食也传入中国。

现在，我国的旅游事业得到了蓬勃发展，而旅游事业的发展，为西餐业在我国的发展开辟了新的前景。

西餐现在已经成为各大旅游饭店和涉外饭店不可缺少的一部分。

如何为国内外的宾客提供优质的西餐服务，已经成为各饭店管理者首要考虑的问题。

它不仅需要仔细分析国内的餐饮状况，而且更需要参考国际的餐饮市场。

根据国内外的形势，为宾客提供不同种类西餐，采用不同服务方式为宾客服务。

<<西餐实务>>

编辑推荐

《西餐实务》由电子工业出版社出版。

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>