

<<中职教育技能人才培养创新教材>>

图书基本信息

书名：<<中职教育技能人才培养创新教材>>

13位ISBN编号：9787304048280

10位ISBN编号：730404828X

出版时间：2010-12

出版时间：中央广播电视大学出版社

作者：郭伟 编

页数：275

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>

<<中职教育技能人才培养创新教材>>

内容概要

《中等职业教育技能人才培养培训创新教材：餐厅服务（酒店服务与管理专业适用）》是中央广播电视中等专业学校酒店服务与管理、旅游管理专业的一门重要专业课程，同时也是一门专业实践性很强的课程。

其任务是通过学生对餐饮服务的仿真练习和操作，增强其对所学专业知识的认识和理解，使学生掌握较全面的餐饮基础知识和基本操作技能，具有中级餐饮服务人才必备的实践操作能力、解决实际问题的能力以及就业能力。

书籍目录

第一章 餐厅服务员第一节 服务员素质第二节 服务员招聘第三节 入职培训第二章 餐厅布置第一节 餐厅布置第二节 餐厅点菜系统及其使用第三章 餐厅服务工作流程第一节 中餐零点服务第二节 西餐零点服务第四章 预订和备餐第一节 餐厅预订第二节 备餐工作第三节 端托服务操作第四节 餐巾折摆第五节 铺换台布第六节 餐具摆放第七节 VIP的接待服务第五章 餐厅服务第一节 迎宾服务第二节 点菜服务第三节 酒水服务第四节 菜肴服务第五节 席间服务第六节 结账服务第七节 送客服务第六章 餐后整理和小结第一节 餐厅整理第二节 洗涤程序第三节 工作小结第七章 宴会服务操作第一节 宴会人员配置第二节 宴会物质准备第三节 宴会摆台的工作细则第四节 宴会服务流程第八章 自助餐服务第一节 餐台布局与陈设第二节 自助餐服务规程第九章 客房送餐服务第一节 客房送餐服务内容第二节 客房送餐服务流程附录一 杯花折叠和盘花折叠图案附录二 国家职业技能标准--餐厅服务员(2009年修订)附录三 旅游涉外饭店星级的划分与评定附录四 职业技能鉴定国家题库统一试卷:中级餐厅服务员知识试卷(样)、答题卡及答案附录五 习题参考答案参考文献后记

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>