

<<餐厅服务>>

图书基本信息

书名：<<餐厅服务>>

13位ISBN编号：9787500532569

10位ISBN编号：7500532563

出版时间：1997-01

出版时间：中国财政经济出版社

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>

<<餐厅服务>>

书籍目录

- 第一章 餐饮概述
 - 第一节 餐饮业的发展
 - 第二节 餐饮部在酒店中的地位和作用
 - 第三节 餐饮经营特点
- 第二章 餐饮部的组织结构与职能
 - 第一节 组织结构
 - 第二节 餐饮部工作人员岗位职责
- 第三章 餐饮服务基本技能
 - 第一节 托盘
 - 第二节 摆台
 - 第三节 上菜与分菜
 - 第四节 斟酒
 - 第五节 餐巾折花
 - 第六节 更换台布
- 第四章 中餐服务
 - 第一节 散餐服务
 - 第二节 团体包餐服务
 - 第三节 宴会服务
- 第五章 西餐服务
 - 第一节 西餐概述
 - 第二节 西餐厅设备
 - 第三节 西餐服务方式
 - 第四节 零点餐厅服务
 - 第五节 自助餐服务
- 第六章 菜单与成本控制
 - 第一节 菜单的种类
 - 第二节 菜单的设计
 - 第三节 成本核算
- 第七章 管事部
 - 第一节 管事部的工作职责
 - 第二节 餐具的洁净与保管
 - 第三节 餐厅设备的使用与保养
- 第八章 餐饮管理
 - 第一节 采购管理
 - 第二节 食品验收
 - 第三节 库存管理
 - 第四节 生产管理
 - 第五节 服务质量管理
- 第九章 中外宾客的饮食习俗
 - 第一节 中国各地区、各民族的饮食习俗
 - 第二节 常见国家宾客的饮食习俗
- 第十章 投诉与处理
 - 第一节 客人对餐饮的心理要求
 - 第二节 投诉与处理

<<餐厅服务>>

<<餐厅服务>>

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>