

<<餐厅员工培训一本通>>

图书基本信息

书名：<<餐厅员工培训一本通>>

13位ISBN编号：9787501774692

10位ISBN编号：7501774692

出版时间：2007-1

出版时间：中国经济出版社

作者：员工职业化训练专家组

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>

<<餐厅员工培训一本通>>

内容概要

本书从餐饮的基本操作知识与业务规范讲起，以整个餐饮服务流程贯穿全书，内容涉及优秀餐厅服务员、厨房与后勤人员等必备技能的各个方面的知识，深入浅出地介绍了现阶段餐饮服务领域的技术和经验，它不仅是餐厅、饭馆、酒楼等各类大小餐饮企业一本难得的实用培训教材，同时又是正在从事餐饮服务工作或有志于从事餐饮服务行业人的一本最佳参考书。

<<餐厅员工培训一本通>>

书籍目录

- 第一篇 餐厅员工必备知识培训 第一章 菜肴知识培训 第一节 中式菜肴 一、四川菜
二、湖南菜 三、广东菜 四、山东菜 五、江苏菜 六、浙江菜 七、安徽
菜 八、福建菜 第二节 西式菜肴 一、法国菜 二、英国菜 三、美国菜
四、意大利菜 五、俄国菜 第二章 酒水知识培训 第一节 酒的概述 一、酒度表示
法 二、酒的功能 第二节 酒的种类 一、中国酒 二、外国酒 第三节 葡萄酒
一、葡萄酒的品种 二、葡萄酒的鉴赏 三、葡萄酒的服务方式 第四节 啤酒
一、啤酒的种类 二、啤酒的饮用 第五节 利口酒 一、利口酒的概述 二、利口
酒的种类 第六节 软饮料 一、咖啡 二、可可 三、茶 四、其他软饮料 第
三章 卫生与安全知识培训 第一节 卫生清洁 一、个人卫生 二、地面卫生 三、
墙壁卫生 四、用具卫生 五、明挡区卫生 第二节 安全防范 一、食品安全
二、防盗抢 三、防火 四、厨房安全 第四章 设备使用与保养培训 第一节 照明设备
一、照明设备简述 二、照明设备的保养 第二节 冰箱 一、冰箱简述 二、
冰箱的保养 第三节 空调 一、空调简述 二、空调的保养 第四节 视听设备
一、视听设备简述 二、视听设备的保养 第二篇 餐厅服务人员技能培训 第一章 餐厅服务人员
礼仪培训 第一节 礼貌礼仪 一、礼貌修养 二、仪态端庄 三、言行有礼 四
、月良务礼节 五、交谈仪表 第二节 语言表达 一、服务语言 二、肢体语言
三、与客人进行沟通 第二章 餐饮服务基本技能培训 第一节 餐巾折花 一、餐巾花的
分类 二、餐巾花的折法 三、餐巾花的选择 四、餐巾花的摆放 第二节 餐桌摆设
一、中餐摆台 二、西餐餐台 第三节 上菜 一、中餐上菜服务 二、西餐上
菜服务 三、特殊菜肴的上菜 第四节 分菜 一、中餐分菜服务 二、西餐分菜服务
三、特殊菜肴的分法 四、分鱼服务 第五节 斟酒 一、准备工作 二、斟酒
方法 三、中西餐斟酒 四、斟酒要领 第六节 其他技能 一、插花 二、传菜
三、端托 四、上茶递巾 五、撤换餐具 第三章 餐厅接待服务培训 第一节 接
待外国客人 一、日本人 二、韩国人 三、英国人 四、法国人 五、美国
人 六、德国人 七、其他国家客人 第二节 接待特殊客人 一、名人 二、残
疾客人 三、带孩子的客人 四、身患疾病的客人 第三节 接待不同性格的客人 一
、稳重型客人 二、活泼型客人 三、急躁型客人 四、忧郁型客人 五、傲慢型
客人 第四节 接待不同类型客人 一、不同年龄的客人 二、不同消费类型的客人 第
五节 向客人推销菜肴 一、了解客人心理需要 二、做好菜点介绍 三、看对象推荐菜
品 四、菜肴不足积极推荐 第三篇 餐饮服务规程培训 第一章 中餐厅服务规程培训 第一节
中餐服务基本环节 一、餐前准备 二、就餐服务 三、餐后结束工作 第二节 中
餐零点餐服务 一、早餐服务 二、午、晚餐服务 第三节 团体包餐服务 一、团体
包餐的特点 二、团体包餐的服务要求 三、团体包餐服务程序 第二章 西餐厅服务规程培
训 第一节 西餐服 务 一、美式服务 二、法式服务 三、英式服务 四、俄
式服务 第二节 自助餐服务 一、准备工作 二、服务程序 三、色拉吧、生蚝吧和
甜品台的服务 第三章 宴会服务规程培训 第一节 宴会知识 一、宴会的特点 二、宴
会的种类 第二节 宴会预订 一、预订方式 二、预订程序 第三节 中餐宴会服务
一、中餐宴会的特点 二、中餐宴会的布置 三、中餐宴会的服务环节 第四节 西
餐宴会服务 一、西餐宴会的特点 二、西餐宴会的服务环节 第四篇 厨房与后勤人员培训
第一章 厨房作业培训 第一节 厨房作业技艺 一、选料 二、刀工 三、火候
四、调味 第二节 食品营养素知识 一、蛋白质 二、脂肪 三、碳水化合物
四、维生素 五、矿物质元素 第三节 中菜烹饪 一、冷菜烹饪 二、热菜烹饪
三、中式面点制作 第四节 西菜烹饪 一、开胃菜制作 二、汤的制作 三、
主菜的制作 四、西点制作 五、沙司制作 第二章 厨房采购与存储培训 第一节 采购
要求 一、采购职责 二、采购流程 三、采购方式 四、采购价格 五、采

<<餐厅员工培训一本通>>

购数量 六、采购质量 第二节 验收 一、验收方法 二、验收程序 三、原料
鉴别 第三节 库存 一、库存要求 二、存储方法 三、领发控制 四、盘点要
点后记

<<餐厅员工培训一本通>>

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>