

<<职业点菜师>>

图书基本信息

书名：<<职业点菜师>>

13位ISBN编号：9787501955626

10位ISBN编号：750195562X

出版时间：2006-9

出版时间：中国轻工业出版社

作者：叶伯平等

页数：226

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>

<<职业点菜师>>

内容概要

点菜师是一个新型的职业，其相应的职业标准、准入条件以及相关的业务培训都还处于探索阶段。

中国烹饪协会为尽快审定职业点菜师的职业资格，制定其职业标准等相应文件，为职业培训和教育提供依据，决定组织长期从事餐饮专业教育的专业教师和业内的专业人士编写一本《职业点菜师》培训教材。

聘请叶伯平、邱琳琳担任主编，桑建和鞠志中担任副主编。

本书主要论述了职业点菜师的岗位说明和工作职责，介绍了职业点菜师必须具备的职业素养（如礼貌礼节知识、语言和身体语言的沟通技巧）和专业知识（如顾客的饮食消费心理、国内外饮食民俗知识、菜单设计知识、菜点知识、酒水知识和食品营养卫生知识等），并就客户关系的管理提供了大量的案例。

采用定性与定量、理论与案例相结合的研究方法，系统地阐明了点菜服务与管理中的理论知识和技能。

。

<<职业点菜师>>

书籍目录

第一章 职业点菜师概述 第一节 职业点菜师岗位分析 第二节 职业点菜师工作职责 第三节 计算机管理系统在点菜中的应用第二章 宴会菜点设计 第一节 宴会菜肴设计 第二节 宴会面点设计 第三节 宴会酒水设计 第四节 宴会菜名设计 第五节 菜单设计案例第三章 职业点菜师的服务礼仪 第一节 职业点菜师的仪表仪容礼仪 第二节 职业点菜师的仪态举止礼仪 第三节 职业点菜师的社会交往礼仪第四章 职业点菜师的语言艺术 第一节 职业点菜师语言运用的基本原则 第二节 职业点菜师的语言技巧 第三节 职业点菜师良好语言能力的培养第五章 饮食消费心理 第一节 人的心理与行为原理概述 第二节 顾客饮食需求分析 第三节 服务心理策略第六章 中外饮食民俗 第一节 饮食民俗概述 第二节 中国汉民族饮食民俗 第三节 中国少数民族饮食民俗 第四节 中国港澳台地区饮食民俗 第五节 中国宗教饮食民俗 第六节 外国饮食民俗第七章 菜点知识第八章 饮食营养与卫生安全第九章 酒水知识第十章 点菜服务实务与案例分析

<<职业点菜师>>

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>