

<<餐厅服务与管理>>

图书基本信息

书名：<<餐厅服务与管理>>

13位ISBN编号：9787504456328

10位ISBN编号：7504456322

出版时间：2005-8

出版时间：中国商业

作者：郑承志 编

页数：212

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>

## <<餐厅服务与管理>>

### 内容概要

社会主义市场经济的不断发展,催生了餐饮买方市场的初步形成,餐饮企业面临的市场竞争日趋激烈。

作为餐饮业支柱的餐厅,其服务与管理在餐饮业中发挥着巨大的作用。

与此相适应,熟悉餐厅服务与管理的基本理论与知识,提高餐厅服务的技能与管理水平,成为餐厅经营管理人才必修的课程。

《餐厅服务与管理》是由中国商业出版社立项,为“三年制”高职旅游管理专业编写的规划教材。

按照适应高等职业教育发展趋势,以能力培养为主线,传授“必需、够用、实用”知识的原则,《餐厅服务与管理》分餐厅服务、餐厅管理两篇系统而简要地阐述了餐厅服务与管理的基础理论、餐厅服务的基本技能、餐厅服务的主要内容与方法、餐厅管理的基本内容与技巧。

其内容与体例的设计体现了高等职业教育的应用性、技术性与实用性特色,特别是在阐述形式上突出了操作方法与规则,有助于学生学习效果的提高和实践能力的培养。

《餐厅服务与管理》由郑承志主编,承担提纲的起草、主持编写、修改及总纂等工作,安徽省安庆商业学校谷从举任副主编。

参加编写的有安徽省安庆商业学校谷从举(第一篇第1章),浙江商业职业技术学院潘小慈(第一篇第2~4章),安徽商贸职业技术学院黄亮(第一篇第5章、第二篇第2章、第4章),安徽商贸职业技术学院郑承志(第二篇第1章、第3章)。

<<餐厅服务与管理>>

书籍目录

第一篇 餐厅服务篇	第一章 餐厅服务概述	第一节 餐厅的涵义和类型
第二节 餐厅服务的概念与特点	第三节 餐厅服务人员素质要求	案例
复习思考题	第二章 餐厅服务基本技能	第一节
节 托盘基本技能	第二节 摆台基本技能	第三节 餐巾折花基本技能
能	第四节 酒水服务基本技能	第五节 菜肴服务基本技能
	复习思考题	案例
	第一节 中国菜简介	第三章 中餐服务
中餐零点服务	第二节 中国地方菜	第一节
案例	第四节 团队包餐服务	第五节 自助餐服务
	复习思考题	案例
餐服务	第一节 西菜简介	第二节 西餐常见服务方式
	第二节 西餐零点服务	案例
	复习思考题	第五章 宴会服务
节 宴会预订	第三节 中餐宴会服务	第一节
餐宴会服务	案例	第二节 西餐
餐厅管理篇	第一章 餐厅管理概述	复习思考题
第二节 餐厅管理的组织机构	第一节 现代餐厅管理的基本职能	第二篇
	第三节 餐厅管理人员的基本意识	案例
	复习思考题	第二章 餐厅计划管理
	第一节 餐厅经营计划	第二节 菜单设计
	复习思考题	案例
	第一节 餐厅的人员编制	第三章 餐厅员工管理
训	第二节 餐厅员工的招聘与培训	第一节
	第三节 餐厅员工的评估与激励	案例
	复习思考题	第四章 餐厅安全与卫生管理
第一节 餐厅安全管理	.....主要参考文献附件	

<<餐厅服务与管理>>

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>