

<<餐饮服务基本技能>>

图书基本信息

书名：<<餐饮服务基本技能>>

13位ISBN编号：9787504547422

10位ISBN编号：7504547425

出版时间：2005-4-1

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：潘小慈

页数：179

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>

## <<餐饮服务基本技能>>

### 前言

职业技能培训是提高劳动者知识与技能水平、增强劳动者就业能力的有效措施。

职业技能短期培训，能够在短期内使受培训者掌握一门技能，达到上岗要求，顺利实现就业。

为了适应开展职业技能短期培训的需要，促进短期培训向规范化发展，提高培训质量，中国劳动社会保障出版社组织编写了职业技能短期培训系列教材，涉及二产和三产百余种职业（工种）。

在组织编写教材的过程中，以相应职业（工种）的国家职业标准和岗位要求为依据，并力求使教材具有以下特点：短。

教材适合15～30天的短期培训，在较短的时间内，让受培训者掌握一种技能。

从而实现就业。

薄。

教材厚度薄，字数一般在10万字左右。

教材中只讲述必要的知识和技能，不详细介绍有关的理论，避免多而全，强调有用和实用，从而将最有效的技能传授给受培训者。

易。

内容通俗，图文并茂，容易学习和掌握。

教材以技能操作和技能培养为主线，用图文相结合的方式，通过实例，一步步地介绍各项操作技能，便于学习、理解和对照操作。

这套教材适合于各级各类职业学校、职业培训机构在开展职业技能短期培训时使用。

欢迎职业学校、培训机构和读者对教材中存在的不足之处提出宝贵意见和建议。

## <<餐饮服务基本技能>>

### 内容概要

本书是由劳动和社会保障部教材办公室组织编写的职业技能短期培训系列教材之一。内容包括概述、基本技能、中餐服务、西餐服务、菜肴与酒水知识、餐饮推销、餐饮服务中的矛盾处理等。

本教材适合于各级各类职业学校、职业培训机构在开展职业技能短期培训时使用。本书由潘小慈编著。

## <<餐饮服务基本技能>>

### 书籍目录

第一章 概述 第一节 餐厅的定义及类型 第二节 餐饮服务的作用和任务 第三节 餐饮服务的特点和基本原则 第四节 餐饮服务的人员分工与岗位职责 第五节 餐饮服务人员的基本素质第二章 基本技能 第一节 托盘 第二节 摆台 第三节 餐巾折花 第四节 酒水服务 第五节 菜肴服务 第六节 撤换餐用具第三章 中餐服务 第一节 中餐零点服务 第二节 团队包餐服务 第三节 中餐宴会服务 第四节 自助餐服务 第五节 其他餐饮服务第四章 西餐服务 第一节 西餐常见服务方式 第二节 西餐零点服务 第三节 西餐宴会服务 第四节 酒会、冷餐会服务 第五节 酒吧、咖啡厅服务第五章 菜肴与酒水知识 第一节 中国菜简介 第二节 中国地方菜常识 第三节 西菜简介 第四节 中国酒常识 第五节 外国酒常识 第六节 常见非酒精饮料第六章 餐饮推销 第一节 推销人员应具备的素质 第二节 餐饮推销方法 第三节 餐饮推销工作中的注意事项第七章 餐饮服务中的矛盾处理 第一节 餐饮服务中处理问题的指导思想 第二节 餐饮服务中常见问题的处理

## <<餐饮服务基本技能>>

### 章节摘录

插图：三、撤菜盘的方法  
服务人员在撤菜盘时，要按规格和程序进行操作，动作要干净利落，不能发出声响，还要符合清洁卫生要求。

(1) 宾客就餐时，服务人员要注意观察其动态，当宾客吃完一道菜后，服务人员应先询问：“可以撤掉吗？”

” 宾客给予肯定答复后才能撤换。

一定要保持餐桌整洁。

(2) 左手托盘，右手撤盘，不能将托盘放在餐台上收餐具，动作要轻、稳，防止餐具发出声响，禁止当着宾客刮盘。

(3) 徒手撤盘时，站在宾客右侧，用右手撤下，将其放入左手心后，左手要移到宾客身后。

撤盘时手指不能伸入盘内。

(4) 撤盘时要小心谨慎，不能将残菜或汤汁洒在餐台上、地上甚或宾客身上。

(5) 撤盘时严禁从宾客头顶上越过。

(6) 上菜和撤盘不能双手交叉进行。

(7) 撤盘时要为上下一道菜准备条件。

四、收拾台面  
宾客用餐结束全部走出餐厅后，服务人员开始收拾台面。

1. 收餐具  
收餐具应按下列顺序进行：(1) 小毛巾、餐巾。

(2) 高档餐具。

(3) 玻璃器皿。

(4) 刀、叉、勺、筷子等小件餐具。

(5) 汤碗、骨碟等个人餐具。

(6) 公用大餐具。

(7) 其他用品。

在餐厅各餐之间及每天营业结束，要做好收台及结束工作。

## <<餐饮服务基本技能>>

### 编辑推荐

《餐饮服务基本技能》内容通俗，图文并茂，容易学习和掌握。教材以技能操作和技能培养为主线，用图文相结合的方式，通过实例，一步步地介绍各项操作技能，便于学习、理解和对照操作。

<<餐饮服务基本技能>>

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>