

<<餐厅服务>>

图书基本信息

书名：<<餐厅服务>>

13位ISBN编号：9787504560896

10位ISBN编号：7504560898

出版时间：2007-5

出版时间：中国劳动

作者：本社

页数：205

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>>

内容概要

本书是关于介绍“餐厅服务”方面的教学用书，具体包括了：餐厅的组织结构与岗位职责、餐厅服务人员应具备的基本观念、中餐服务的基本环节、冷餐会和鸡尾酒会、菜单的定价和艺术设计、餐厅用具和设备的使用与保养等方面的内容。

本套教材可供中等职业技术学校饭店服务专业使用，也可作为职工培训教材。

<<餐厅服务>>

书籍目录

第一章 餐厅服务概述 § 1—1 餐厅在饭店中的地位和作用 § 1—2 餐厅服务的特点 § 1—3 餐厅的组织结构与岗位职责 § 1—4 餐厅的种类第二章 餐厅服务人员应具备的素质 § 2—1 餐饮服务人员基本素质 § 2--2 餐厅服务人员应具备的基本观念 § 2—3 餐厅服务人员的职业道德第三章 餐厅服务的基本技能 § 3—1 端托 § 3—2 酒水服务 § 3—3 餐巾折叠 § 3—4 摆台 § 3—5 上菜、分菜 § 3—6 撤换餐具第四章 中餐服务 § 4—1 中餐简介 § 4—2 中餐服务的基本环节 § 4--3 中餐零餐服务程序 § 4—4 团体包餐服务第五章 西餐服务 § 5—1 西餐简介 § 5—2 西餐服务方式 § 5—3 零点餐厅服务 § 5—4 自助餐服务第六章 宴会服务 § 6—1 宴会预订 § 6—2 中餐宴会服务 § 6—3 西餐宴会服务 § 6--4 冷餐会和鸡尾酒会第七章 酒水知识 § 7—1 酒的基础知识 § 7—2 中国酒 § 7—3 外国酒 § 7—4 非酒精性饮料第八章 菜单设计 § 8--1 菜单的作用与种类 § 8—2 菜单的内容编排 § 8—3 菜单的定价和艺术设计第九章 餐厅管理基础知识 § 9—1 餐厅管理概述 § 9—2 餐厅服务质量管理 § 9—3 餐厅推销 § 9—4 餐厅用具和设备的使用与保养

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>