

<<家政服务员>>

图书基本信息

书名：<<家政服务员>>

13位ISBN编号：9787504563576

10位ISBN编号：7504563579

出版时间：2007-10

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：中国就业培训技术指导中心组织 编

页数：210

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>

## &lt;&lt;家政服务员&gt;&gt;

## 内容概要

??为推动家政服务员职业培训和职业技能鉴定工作的开展，在家政服务员从业人员中推行国家职业资格证书制度，中国就业培训技术指导中心在完成《国家职业标准——家政服务员（2006年版）》（以下简称《标准》）制定工作的基础上，组织参加《标准》编写和审定的专家及其他有关专家，编写了《国家职业资格培训教程——家政服务员（第2版）》（以下简称《教程》）。

??《教程》紧贴《标准》，内容上，力求体现“以职业活动为导向，以职业能力为核心”的指导思想，突出职业培训特色；结构上，针对家政服务员职业活动的领域，按照模块化的方式，分级别进行编写。

《教程》的基础知识部分内容涵盖《标准》的“基本要求”；技能部分的章对应于《标准》的“职业功能”，节对应于《标准》的“工作内容”，节中阐述的内容对应于《标准》的“技能要求”和“相关知识”。

??《国家职业资格培训教程——家政服务员（第2版）（高级）》适用于对高级家政服务员的培训，是职业技能鉴定的推荐辅导用书。

<<家政服务员>>

书籍目录

第一章 设计制作家宴 第一节 家宴设计 第二节 家宴制作第二章 家务料理与家居美化 第一节 家务料理  
第二节 家居美化第三章 互联网及家庭办公设备的使用 第一节 互联网的使用 第二节 家庭办公设备的使用第四章 家庭教育 第一节 婴幼儿教育 第二节 学龄儿童教育第五章 培训指导 第一节 职业培训 第  
二节 职业指导

## &lt;&lt;家政服务员&gt;&gt;

## 章节摘录

第一章 设计制作家宴 第一节 家宴设计 三、技能操作 1.设计、制作家庭便宴 (1) 工作准备 家政服务员在做家宴方案前,首先要向雇主了解家宴的目的,家宴的方式和种类,家宴的日期和时间,参加家宴的人数和人员情况,是否有特殊需要和禁忌;宴会厅、房间和庭院布置方面的要求,菜肴、酒水的具体要求以及费用开支的限额等。

(2) 准备菜肴、酒水饮料 家宴菜肴的选择非常关键,直接关系到家宴的效果。因此,菜肴搭配要合理,包括荤素搭配、色彩组合、营养构成、烹调方法搭配、时令菜和传统菜的搭配以及菜肴和酒水饮料的搭配等。

另外,菜肴的道数和分量要适宜,不能不足,也不宜过多。选择菜肴、菜系要以雇主的要求为准,要重点考虑主宾的喜好和禁忌。如有个别人有特殊需要,也可以单独为其准备菜肴。

中餐家宴的酒水较为简单,一般情况下餐前在休息室时上茶水、汽水、果汁、咖啡等饮料。餐中始终用白酒或啤酒,也有少量使用甜酒的。

.....

<<家政服务员>>

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>