

<<餐厅服务员>>

图书基本信息

书名：<<餐厅服务员>>

13位ISBN编号：9787504590381

10位ISBN编号：750459038X

出版时间：2011-5

出版时间：中国劳动

作者：中国就业培训技术指导中心 编

页数：157

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>

## <<餐厅服务员>>

### 内容概要

《餐厅服务员(高级第2版)》由中国就业培训技术指导中心按照标准、教材、题库相衔接的原则组织编写,是国家职业技能鉴定推荐辅导用书。

书中内容根据《国家职业技能标准·餐厅服务员》(2009年修订)要求编写,是高级餐厅服务员职业技能鉴定国家题库命题的直接依据。

《餐厅服务员(高级第2版)》介绍了高级餐厅服务员应掌握的技能要求和相关知识,涉及插花、摆台、餐巾折花、茶艺服务、宴会菜点,分菜、酒水服务、酒水感官鉴别与储藏、器皿保养、服务质量管理等内容。

## <<餐厅服务员>>

### 书籍目录

#### 第1章餐前准备

##### 第1节插花

学习单元1中餐餐台半球形插花

学习单元2西餐餐台半椭圆形插花

##### 第2节摆台

学习单元1中餐主题宴会摆台

学习单元2西餐宴会摆台

##### 第3节餐巾折花

学习单元1折叠40种餐巾花

学习单元2餐巾花花型的选择及摆放

##### 思考题

#### 第2章接待服务

##### 第1节茶艺服务

学习单元1绿茶服务

学习单元2红茶服务

学习单元3花茶服务

##### 第2节出品介绍

学习单元1宴会菜点品种组合及介绍

学习单元2宴会菜点营养组合及介绍

##### 思考题

#### 第3章餐间服务

##### 第1节分菜

学习单元1整形菜的分菜服务

学习单元2特殊菜肴分菜服务

##### 第2节酒水服务

学习单元1红葡萄酒侍酒服务

学习单元2白葡萄酒侍酒服务

学习单元3香槟酒侍酒服务

##### 思考题

#### 第4章餐厅管理

##### 第1节酒水管理

学习单元1酒水的感官鉴别

学习单元2酒的贮藏

##### 第2节器皿管理

学习单元1水晶餐酒具及装饰器皿管理

学习单元2金银餐酒具及装饰器皿管理

学习单元3玉雕餐酒具及装饰器皿清洁与保养

##### 第3节服务质量管理

学习单元1餐厅硬件服务质量管理

学习单元2餐厅软件服务质量管理

##### 思考题

## <<餐厅服务员>>

### 编辑推荐

《餐厅服务员（高级）（第2版）》是餐厅服务员国家职业资格培训系列教程中的一本，适用于对高级餐厅服务员的职业资格培训，是国家职业技能鉴定推荐辅导用书，也是高级餐厅服务员职业技能鉴定国家题库命题的直接依据。

全书共分4章，内容包括：餐前准备，接待服务，餐间服务和餐厅管理。

<<餐厅服务员>>

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>