

<<现代餐饮英语实务教程>>

图书基本信息

书名：<<现代餐饮英语实务教程>>

13位ISBN编号：9787506230292

10位ISBN编号：7506230291

出版时间：2006-2

出版时间：北京世图

作者：李秀斌，，，

页数：165

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>

## <<现代餐饮英语实务教程>>

### 内容概要

《现代餐饮英语实务教程（附光盘）》根据餐饮行业的特点，按照服务工作流程，对各项服务进行了详细介绍。

服务人员在每一个服务环节可能会遇到的情况都会在书中出现。

预订、迎宾、点菜、上菜、席间服务、结账、送客、处理投诉等服务过程中所需要用到的礼貌用语和服务用语都详细列出，其中包括了背景知识介绍、常用句型精选、常用对话、词汇等。

内容全面实用，很适合餐饮行业人员作为学习英语的自学教材，也适合该行业作为培训教材。

## <<现代餐饮英语实务教程>>

### 书籍目录

Part I 餐饮基础知识Chapter 1 认识餐饮行业Unit 1 餐饮业和餐饮产?Unit 2 餐饮企业的组织结构Chapter 2 餐饮服务基础Unit 1 餐饮服务基本守则10条Unit 2 餐饮服务基础用语100句Part II 餐饮服务Chapter 1 预订服务Chapter 2 迎送宾客Chapter 3 点菜服务Unit 1 在中餐厅Unit 2 在西餐厅Chapter 4 酒水服务Unit 1 推介酒水Unit 2 酒吧服务Chapter 5 席间服务Unit 1 中餐服务Unit 2 西餐服务Chapter 6 宴会服务Chapter 7 结账服务Chapter 8 处理投诉附录附录1 餐厅用具名称附录2 烹饪常用词汇附录3 中餐主食及点心附录4 西餐主食及甜品附录5 酒水饮料附录6 蔬菜水果附录7 中餐菜单附录8 西餐菜单附录9 酒水知识基础附录10 常见鸡尾酒20款附录11 我国主要客源国的饮食禁忌、偏好与礼节附录12 我国主要少数民族的饮食喜好和禁忌附录13 中西方重要传统节日

## <<现代餐饮英语实务教程>>

### 编辑推荐

限于英语水平，很多餐馆的管理人员和服务人员与外国客人沟通存在很大的障碍，十分影响外国客人的满意度，也直接影响了餐厅的生意。

本书的出版为餐饮业从业人员的培训提供了良好的基础条件。

服务人员在每一个服务环节可能会遇到的情况都会在书中出现。

学习者可以一边学习英语，一边学习专业知识。

随着时间的推移和教材被广泛应用，它对提高餐饮从业人员素质和弘扬中国饮食文化的贡献就会凸显出来。

<<现代餐饮英语实务教程>>

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>