

<<餐饮服务与管理>>

图书基本信息

书名：<<餐饮服务与管理>>

13位ISBN编号：9787512105928

10位ISBN编号：7512105924

出版时间：2011-6

出版时间：北京交通大学出版社

作者：杨爱华，苗长川 主编

页数：230

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>

<<餐饮服务与管理>>

内容概要

本书是根据教育部有关精神，结合高职高专应用型人才培养的特点编写的，旨在培养学生的市场意识。

通过这本书的学习，可以使学生知道如何进入餐饮市场，学会分析现代经营模式，并在项目创新和企业品牌方面给以引导。

本书内容主要由餐饮企业的组织机构、设计与布局、餐饮服务技能、餐饮服务规范、菜单、餐饮服务质量、餐饮成本控制、餐饮原料管理，餐饮营销和主要客源国习俗等方面构成的。

本书可作为高等职业院校、高等专科学校、成人高等院相关专业学生的学习用书，也可供中等职业学校及其他相关从业人员使用。

<<餐饮服务与管理>>

书籍目录

第1章 概述

1.1 餐饮概述

1.1.1 餐饮

1.1.2 餐饮服务

1.1.3 酒店餐饮部

1.2 餐饮企业组织机构和职能

1.2.1 餐饮部组织机构

1.2.2 餐饮企业的主要职能

1.3 餐饮从业人员的素质要求

1.3.1 思想政治要求

1.3.2 服务态度要求

1.3.3 服务知识要求

1.3.4 能力要求

1.3.5 身体素质要求

复习思考题

案例分析

实训项目

第2章 餐饮企业的设计与布局

2.1 厨房的设计与布局

2.1.1 厨房设计布局的原则与目标

2.1.2 厨房的整体布局

2.2 餐厅的设计与布局

2.2.1 餐厅的设计

2.2.2 餐厅的环境布局

复习思考题

案例分析

实训项目

.....

第3章 餐饮服务技能

第4章 餐饮服务规范

第5章 菜单管理

第6章 餐饮服务质量管理

第7章 餐饮成本费用控制

第8章 餐饮原料管理

第9章 餐饮营销

第10章 主要客源国饮食习俗

参考文献

<<餐饮服务与管理>>

章节摘录

版权页：插图：4.端托行走（1）选用正确的步伐是端托服务的关键，端托行进步伐的选用应根据所托物品的需要而定。

常步。

常规步伐，指步距均匀，快慢得当，形如日常走路的端托步伐。

端托一般物品时，可选用常规步伐行走，这是端托服务中最常使用的步伐。

快步。

疾步，指端送火候菜肴或急需物品时，应选用较快的步伐。

快步的步距大，步速较快，但不同于跑步，而是要求在稳中求快。

要在保证菜不变形、汤汁不洒、安全平稳的前提下，以最快的行走速度将物品托送到位。

碎步。

小快步或小步，指端托服务中小步幅的中速行走，步距小，步速快。

采用这种步伐行走，可保持上身平稳及减少手臂的过大摆动，从而保持所托物品的平稳。

这种步伐适用于端送汤汁多的菜肴及重托物品。

垫步。

又称辅助步，如端送物品到餐台前欲将所托物品放于餐台上时，应采用垫步。

这种步伐，能使身体呈略向前倾的姿势，以便平稳地将物品放下。

当需要侧身通过或通过狭窄通道时，也采用这种步伐，一脚侧一步，另一只脚跟一步，一步紧跟一步。

。

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>