

<<特色餐饮服务>>

图书基本信息

书名：<<特色餐饮服务>>

13位ISBN编号：9787561120774

10位ISBN编号：756112077X

出版时间：2002-9

出版时间：大连理工大学出版社

作者：柳战辉

页数：277

字数：185000

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>

<<特色餐饮服务>>

内容概要

调查表明，导致人们去一家餐厅用餐而不去另一家的原因，最主要的是服务。

在餐饮业激烈竞争的今天，我们已不能仅仅依靠厨师的烹饪技艺来确保成功了。

我们必须提供有特色的服务，一种让客人感觉舒适、使在外用餐成为一种享受的服务，这样我们才能拥有忠实的顾客。

对达到一种真正的特色餐饮服务所至关重要的原则、标准和具体操作方法，本书提供了绝无仅有的、广泛的研究。

从客人就餐过程的每一个环节开始，被《时代周刊》誉为“美国最有影响力的厨师培训学院”的美国烹饪学院，就与我们分享所有让客人感觉到喜出望外的技术与手段。

在待客服务的九个基本原则的框架内，本书与我们分享了大量详细的实例，无论是从简单的用餐场合还是非常正式而讲究的时刻，这些基本原则都为我们提供了创造杰出的客户服务的基础。

本书中有大量生活中的真实事例，和很多关键应用做和应该避免的事情，从而给新的服务员和富有经验的服务员以及餐厅经理，以技术、信心和灵活性在实际场合展现特色服务的内涵，并最终使得客人们再次光临。

<<特色餐饮服务>>

作者简介

美国烹饪学院 成立于1946年的美国烹饪学院是一家独立的、非盈利性的高等学院，致力于烹饪艺术和烘焙艺术。

学院的主校园就是著名的纽约海德公园，在这里学院为专业人士开授课程，分校位于美国加利福尼亚州圣·海伦娜的格里斯通，专门从事在职教育。

<<特色餐饮服务>>

书籍目录

前言引言第一章 餐饮服务业的九项基本原则第二章 餐饮服务流派 从古典到现代第三章 餐厅组织结构和人事管理第四章 前门第五章 服务前的准备工作第六章 顾客服务：主要事件第七章 酒水服务第八章 葡萄酒服务第九章 送客第十章 挑战特殊化服务第十一章 宴会第十二章 结账第十三章 安全与卫生后记附录A 词汇表附录B 列表参考文献

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>