

<<酒店餐饮服务与管理>>

图书基本信息

书名：<<酒店餐饮服务与管理>>

13位ISBN编号：9787562443575

10位ISBN编号：7562443572

出版时间：2008-3

出版时间：重庆大学出版社

作者：张树坤 编

页数：239

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>

<<酒店餐饮服务与管理>>

内容概要

《酒店餐饮服务与管理》一书共分10章，每一章均由学习目标、关键概念、学习内容、教学实践、本章自测题、相关链接栏目构成，有关章节还附有图片及表格，旨在讲授酒店餐饮服务与管理的基础知识，培养学生从事酒店餐饮服务与管理基层工作的基本能力。

本教材将餐饮管理的基础理论与餐饮服务的基本知识与技能进行了有机的融合，既可作为高职院校酒店管理专业及相近专业的教材，也可以作为酒店企业在职员工的自学和培训参考书。

<<酒店餐饮服务与管理>>

书籍目录

第1章 餐饮业概述 1.1 餐饮业的发展及现状 1.2 现代餐饮业的形态 1.3 酒店餐饮与社会餐饮的区分 教学实践 本章自测题 相关链接 资料链接第2章 酒店餐饮部门简介 2.1 酒店餐饮部门概述 2.2 酒店餐饮部门机构设置及职能 2.3 酒店餐饮部门管理要点 教学实践 本章自测题 相关链接 资料链接第3章 餐饮服务技能 3.1 托盘 3.2 餐巾折花 3.3 摆台 3.4 点菜3.5斟酒 3.6 上菜 3.7 分菜 3.8 撤换餐具 教学实践 本章自测题 相关链接 资料链接第4章 中餐厅服务 4.1 中餐厅服务岗位及职责 4.2 零点服务规范 4.3 团队用餐服务 教学实践 本章自测题 相关链接 资料链接第5章 西餐厅服务 5.1 西餐厅服务岗位及职责 5.2 西餐服务方式 5.3 咖啡厅服务 5.4 西餐扒房服务 教学实践 本章自测题 相关链接 资料链接第6章 酒店宴会服务 6.1 宴会服务概述 6.2 宴会服务岗位及职责 6.3 宴会服务基础 6.4 各式宴会服务规范 6.5 宴会服务管理要点 教学实践 本章自测题 相关链接 资料链接第7章 客房送餐服务第8章 酒水服务第9章 酒店餐饮卫生第10章 餐饮销售管理附录 餐饮管理常用表格参考文献

章节摘录

第1章 餐饮业概述 1.1 餐饮业的发展及现状 “民以食为天”。

饮食是人类最基本的生存活动。

餐饮业是利用餐饮设备、场所和餐饮产品为社会生活服务的生产经营性服务行业。

餐饮业的发展水平不仅反映了一个国家和地区的经济发展和利用自然资源等方面的能力，而且也是这个国家物质文明和精神文明的重要标志。

餐饮业是一个历史悠久的行业，中华餐饮文化博大精深。

近年来随着我国经济的快速发展，餐饮业也发展迅猛，已经成为一个与人民群众生活密切相关的、潜力巨大的产业。

随着人类生活水平的不断提高，餐饮业正朝着设备舒适、环境优美、产品风味突出、服务质量优质的方向发展。

1.1.1 餐饮业概述 1) 餐饮业的基本特征 (1) 对旅游业和国民收入的依赖性 餐饮业

是旅游业的重要组成部分，其发展规模和速度在一定程度上是建立在旅游业基础上的。

因此，餐饮业的发展必须坚持多类型、多层次、多方位、多结构，以适应旅游业和社会各界人士的需要。

其中，涉外餐饮业必须纳入旅游行业管理之中，既保持和旅游业同步发展，又提供高质量、高水平的服务。

(2) 市场客源的广泛性 一方面餐饮业的客源市场广泛，另一方面各种类型的餐饮企业之间可以互代。

因此，餐饮管理必须加强同各种类型的客源市场的联系，广泛组织客源，形成目标市场的竞争优势，以扩大产品销售，获得良好经济效益。

(3) 产品风味的民族性和地方性 餐饮业是在长期的历史发展过程中，随着人类对饮食的不断追求而发展的。

不同国家、地区、民族的地理、气候和生活环境、生活习惯不同，食品原材料的种类也不同。

因此，餐饮管理的关键在于突出风味特点，办出经营特色，坚持以产品质量和服务质量取胜。

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>