

<<西餐服务员手册>>

图书基本信息

书名：<<西餐服务员手册>>

13位ISBN编号：9787563711604

10位ISBN编号：7563711600

出版时间：2006-3

出版时间：旅游教育

作者：[澳]格雷厄姆·布

页数：291

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>

<<西餐服务员手册>>

内容概要

《西餐服务员手册》是一本应用面极广的基础培训教材，阐述了西餐服务员所需的服务技能，介绍了世界各地的餐饮文化知识、西餐的绝大多数设备和用具及其使用场合，以大量的图片展示了服务的关键细节，还收录了很多东方菜系中的著名菜肴，对烹饪知识和烹饪传统也有所涉猎。注重西餐服务的基本技巧，既满足初学者的需要又考虑专业人士的兴趣，在有关餐饮业的众多著作中，这是一本不可多得的好书。

本书是为现代餐饮业创作的一本全面的培训指南。

它详细阐述了当今服务员所需的专业技能和人际交流技巧，适用于所有类型的餐饮服务机构。

第三版的内容经过了个而地修订和更新，尤其是术语表，增补了人节餐饮用语和世界烹饪传统中涉及的词汇和短语，它可以作为你长期有效的参考资料。

书中多达250幅照片与插图，对西餐服务技巧和服务设备更是进行了直观生动的描述与展示展示。

<<西餐服务员手册>>

作者简介

格雷厄姆·布朗在技术与继续教育学院有着杰出的工作经历，在国际接待业中是一位著名人物。他现任迪达斯科教学资源公司的业务拓展部经理。

<<西餐服务员手册>>

书籍目录

第一章 接待业与服务员餐饮服务场所服务员的职责澳大利亚服务员服务员的工作客户投诉餐饮业的职业路径餐饮服务人员的组织架构仪容仪表和个人卫生卫生检查表消防安全意外事故(员工或客人)劳动安全和相关法律保安第二章 菜单菜单的结构上菜的顺序菜单以外的菜品餐前食品沙司和调味品奶酪咖啡的配菜菜单的类型零点菜单套餐菜单固定菜单当日菜单品尝菜单循环菜单第三章 食品服务设备刀叉类餐具基本餐具(银餐具)有时摆在餐桌上的其他餐具服务餐具杯盘类餐具大型设备第四章 食品服务的准备工作接受预订餐厅布局营造气氛如何铺桌布铺桌布的步骤服务期间更换桌布服务台的就位准备黄油准备油和醋如何摆台摆台的方式零点菜单 / 基本摆台方式固定菜单摆台方式小酒馆的摆台方式甜点餐具玻璃器具餐巾的折叠第五章 食品服务的预备步骤服务顺序表服务清单.....

<<西餐服务员手册>>

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>