

<<餐厅服务技能综合实训>>

图书基本信息

书名：<<餐厅服务技能综合实训>>

13位ISBN编号：9787564026288

10位ISBN编号：7564026286

出版时间：2009-8

出版时间：北京理工大学出版社

作者：巢婷，闫新亚，甘露 主编

页数：133

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>

## <<餐厅服务技能综合实训>>

### 内容概要

依据国家职业标准、专业技术规范及企业对旅游服务人员素质的要求编写。

适用于现代服务业技能型应用人才的培养，编写中充分考虑了高职学校的教学规律和教学特点，强调学生实际操作能力的培养，注重知识与技能的紧密结合，具有较强的针对性和可操作性。

教材共有8个专题，采用图文并茂的形式，形象地讲述餐厅服务的知识及技能，突出操作技能的训练。

本教材适用于高职学校旅游服务专业教学，也可用于饭店员工的岗前培训、在职培训、职业技能鉴定前的培训和员工自学。

## <<餐厅服务技能综合实训>>

### 书籍目录

第一章 托盘的使用 第一节 托盘的种类及用途 第二节 托盘的使用方法 第三节 托盘服务标准及使用规程  
第二章 餐巾折花 第一节 餐巾的作用及种类 第二节 餐巾折花的造型及选择 第三节 餐巾折花的基本技法  
第三章 摆台 第一节 铺台布 第二节 中餐零点摆台 第三节 中餐宴会摆台 第四节 西餐摆台  
第四章 斟酒 第一节 酒水准备及开瓶 第二节 斟酒  
第五章 上菜与分菜服务 第一节 上菜服务 第二节 分菜服务  
第六章 酒水与酒水服务 第一节 酒的常识 第二节 酒的介绍 第三节 茶  
第七章 菜单的设计与制作 第一节 菜单的种类 第二节 菜单设计的依据 第三节 菜单设计与制作  
第八章 餐饮服务程序与技巧 第一节 餐饮服务的基本要求 第二节 餐饮服务基本环节 第三节 中餐服务程序  
第四节 西餐服务程序 第五节 其他服务程序 第六节 餐饮推销及服务技巧参考文献

<<餐厅服务技能综合实训>>

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>