

<<现代饭店餐饮服务与培训>>

图书基本信息

书名：<<现代饭店餐饮服务与培训>>

13位ISBN编号：9787805219356

10位ISBN编号：7805219354

出版时间：2005-1

出版时间：广东旅游出版社

作者：邹金宏

页数：353

字数：250000

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>

## <<现代饭店餐饮服务与培训>>

### 内容概要

《现代饭店餐饮服务与培训》是“现代饭店管理知识丛书”的一种。改革开放给饮食服务业提出了新的课题，谁落其后，谁就会被时代所淘汰。本书作者经过多年的一线实践与探究，并结合先进的管理模式，编著《现代饭店餐饮服务与培训》一书，值得同行阅读与借鉴。

<<现代饭店餐饮服务与培训>>

作者简介

邹金宏，1974年出生于广东省韶关市，1992年开始从事餐饮业，曾任餐厅经理、人事培训部经理、餐饮部经理、致力研究餐饮业的应运与发展。

## <<现代饭店餐饮服务与培训>>

### 书籍目录

第一章 培训 第一节 培训的重要意义 一、培训的需要 二、培训对公司的益处 三、培训对员工的益处 第二节 培训内容的形式 一、培训的内容 二、培训的形式 第三节 培训的计划、实施与注意事项 一、培训的计划 二、培训工作的实施 三、培训应注意事项 附一：培训部的职责 附二：《侍应服务指南》 附三：宴会推销 附四：中式酒楼接待工作程序第二章 服务员入行需知 第一节 餐厅组织结构和岗位职责 一、组织结构图 二、岗位职责 第二节 服务员的职业道德 第三节 成功服务员素质 第四节 服务规则与应有态度 一、服务规则 二、工作应有态度 第五节 餐厅卫生 一、个人卫生 二、工作卫生 三、环境卫生 四、餐具卫生 五、食品卫生 .....第三章 餐厅服务礼仪第四章 餐厅服务日常技艺第五章 中餐厅服务工作第六章 菜点知识第七章 酒、茶及其它饮料的常识第八章 工作中常见的问题附录 餐厅常用服务英语

## <<现代饭店餐饮服务与培训>>

### 章节摘录

第一节 培训的重要意义 一、培训的需要 事在人为。

欲成大事先理人和，欲旺财源先旺人气。

试问乌合之众能成大事吗？

不学无术之徒能有所作为吗？

士气低落人气不旺的餐厅能客似云来、财源广进吗？

不能！

故此需从思想上、知识上、技能上对员工进行培训以提人气。

1、作为一家餐厅或酒店在开业前，从总经理到各级管理人员，必须有一个明确的管理目标，为了达到这个目标，必须提出和制定达到这个目标的标准，要实现此目的，就需对员工进行培训。

.....

<<现代饭店餐饮服务与培训>>

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>