

<<餐饮服务现场管理>>

图书基本信息

书名：<<餐饮服务现场管理>>

13位ISBN编号：9787807281290

10位ISBN编号：7807281294

出版时间：2005-10

出版时间：广东经济

作者：后东升

页数：290

字数：220000

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>

<<餐饮服务现场管理>>

内容概要

《餐饮服务现场管理》是为了适应我国方兴未艾的餐饮业发展需要和餐馆教育的要求而编写的。本书的目的在于为餐饮业的管理和服务人员提供实用的服务现场管理知识和技能，帮助餐饮业管理和服务人员更新现场服务管理理念，强化现场服务技能，掌握最新的现场服务知识。

本书分为十三章，分别从环境、人力资源、服务礼仪、服务方式、服务技能、服务流程、服务质量管理等方面，对餐饮服务现场管理的诸多环节进行了翔实的解说和深入的论述。

本书还涉及服务现场设备用品管理、食品卫生管理、安全管理和信息化管理等相关知识，力求为餐饮业管理和服务人员开拓更广阔的视野，提供更深厚的知识素养。

本书注意集思广益，借鉴了不少文献资料，与相关的书籍相比，本书理论扎实，资料丰富，所介绍的服务现场的管理知识和技能具有实用价值。

<<餐饮服务现场管理>>

书籍目录

第一章 概述 第一节 餐饮服务现场管理的概念和范围 第二节 餐饮服务现场管理的原则和职能 第三节 餐饮服务现场管理的组织架构和目标 第二章 餐饮服务现场环境管理 第一节 餐饮服务现场环境管理的意义和内容 第二节 餐饮服务现场管理的原则 第三节 餐厅的设计与布局 第四节 厨房的设计与布局 第五节 餐饮服务现场的清洁卫生管理 第三章 餐饮服务现场人力资源管理 第一节 餐厅的人力资源管理 第二节 厨房的人力资源管理 第三节 建立培训和激励机制 第四章 餐饮服务现场服务礼仪管理 第一节 餐饮服务礼貌礼节 第二节 餐饮服务现场的仪容仪表及仪态 第三节 餐饮服务现场中的礼节 第四节 餐饮服务现场的礼貌用语 第五节 餐饮服务现场礼节禁忌 第五章 餐饮服务现场服务方式管理 第一节 中式餐饮服务方式 第二节 美式、法式餐饮服务方式 第三节 俄式、英式餐饮服务方式 第四节 自助餐和快餐服务方式 第六章 餐饮服务现场服务技能管理 第一节 餐饮服务现场的基本技能 第二节 餐饮服务现场的标准服务技能 第三节 餐饮服务现场的特殊服务技能 第四节 餐饮服务现场常用服务英语 第七章 餐饮服务现场服务流程管理 第一节 迎宾与带位 第二节 递菜单与解释菜单 第三节 点菜与叫菜 第四节 上菜与分菜 第五节 巡台 第六节 结账 第七节 送客和翻台 第八节 餐厅关键岗位的作业流程 第八章 餐饮服务现场服务质量管理 第九章 餐饮服务现场采购管理 第十章 餐饮服务现场设备和用品管理 第十一章 餐饮服务现场食品卫生管理 第十二章 餐饮服务现场安全管理 第十三章 餐饮服务现场信息化管理 参考文献

<<餐饮服务现场管理>>

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>