

<<餐厅服务与管理>>

图书基本信息

书名：<<餐厅服务与管理>>

13位ISBN编号：9787810827447

10位ISBN编号：7810827448

出版时间：2006-8

出版时间：北方交通大学出版社

作者：谢民、何喜刚

页数：251

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>

## <<餐厅服务与管理>>

### 内容概要

本书内容涵盖了整个餐饮的操作内容及服务技巧，涉用餐厅服务员素质、餐厅服务员交往礼仪、餐厅服务技能、中餐与西餐服务流程、菜点与酒水知识、餐厅常见问题处理、餐厅管理知识等餐厅服务与管理的各个方面。

本书的特点是：用深入浅出的文字说明了餐饮业在实务操作上的原理与技巧，让学习者能够轻松地掌握从业知识与技能。

本书可以作为高职高专业的教材，也可供餐饮相关从业人员参考和借鉴使用。

## &lt;&lt;餐厅服务与管理&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 概述 1.1 餐厅的概念 1.1.1 现代人的餐饮的需求 1.1.2 餐厅的种类及功能 1.2 餐饮部的经营特点 1.2.1 餐饮生产特点 1.2.2 餐饮产品销售特点 1.3 餐饮服务的作用 1.4 餐厅服务的特性和基本原则 1.4.1 餐厅服务的特性 1.4.2 餐厅服务的基本原则 1.4.3 餐饮服务的特点 复习思考题第2章 餐厅的组织机构与交往礼仪 2.1 餐饮部组织决策 2.1.1 餐饮部组织形式决策 2.1.2 餐饮部组织设置决策原则 2.1.3 餐饮组织结构决策 2.2 餐饮部各部门的职能界定与岗位职责 2.2.1 餐饮部各部门的职能界定 2.2.2 餐饮部与酒店其他部门的关系 2.2.3 餐饮部员工岗位职责 2.3 餐厅交往礼节 2.3.1 见面礼节 2.3.2 交往礼节 2.3.3 餐厅服务员素质 2.3.4 餐厅服务员的服务规则 2.4 仪态训练 2.4.1 站立 2.4.2 行走 2.4.3 体态语 复习思考题第3章 餐厅操作技能 3.1 托盘 3.2 摆台 3.3 斟酒 3.4 上菜 3.5 中餐分菜 3.6 撤换餐具与撤菜盘 3.6.1 撤换餐具 3.6.2 撤菜盘 3.7 收拾台面 复习思考题第四章 中餐服务 4.1 零点餐厅服务特点与布置 4.1.1 零点餐厅服务的特点及要求 4.1.2 零点餐厅的布置 4.2 零点餐厅的服务程序 4.2.1 餐前准备 4.2.2 开餐服务 4.2.3 就餐服务 4.2.4 餐后结束工作 4.3 团体包餐服务 4.3.1 团体包餐的种类与特点 4.3.2 团体包餐的服务程序 4.4 自助餐服务 4.4.1 自助餐的特点 4.4.2 自助餐台布置 4.4.3 自助餐服务程序 复习思考题第5章 中餐宴会第6章 西餐第7章 菜单知识与菜肴促销第8章 餐厅服务中常见问题的处理第9章 菜点知识第10章 酒水知识第11章 餐厅设备物品与卫生安全管理附录A 插花知识附录B 餐厅服务与管理综合问答附录C 餐厅服务常用英语参考文献

<<餐厅服务与管理>>

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>