

# 《餐饮服务与管理任务教程》

## 图书基本信息

书名：《餐饮服务与管理任务教程》

13位ISBN编号：9787113141608

10位ISBN编号：7113141609

出版社：徐文苑、刘菊 中国铁道出版社 (2012-06出版)

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

# 《餐饮服务与管理任务教程》

## 书籍目录

单元一餐饮服务基本技能任务一 托盘任务二 餐巾折花任务三 铺台布任务四 摆台任务五 斟酒任务六 上菜与分菜单元二零点服务任务一 中餐零点服务任务二 西餐零点服务单元三宴会服务任务一 中餐宴会服务任务二 西餐宴会服务单元四餐饮服务质量管理任务一 餐饮服务质量分析与检查任务二 餐饮服务质量控制单元五餐饮销售管理任务一 餐饮产品定价任务二 餐饮产品销售计划与控制任务三 餐饮产品营销单元六菜单设计任务一 菜单设计与制作任务二 菜单定价与分析单元七餐饮原料管理任务一 食品原料的采购与验收任务二 食品原料的储存与发放参考文献

# 《餐饮服务与管理任务教程》

## 编辑推荐

《餐饮服务与管理任务教程(全国高等职业教育旅游类专业规划教材)》是为了适应高职高专酒店类工学结合教学体系改革的需要,以“工学结合、教学做一体化”为编写原则,以满足职业岗位需求为目标,以培养学生的应用技能为着力点。本教材主要适用于高等职业院校酒店管理专业教学,也可作为酒店从业人员的培训和自学之用。本书由天津职业大学徐文苑、大连职工大学刘菊任主编,天津职业大学刘悦任副主编。

# 《餐饮服务与管理任务教程》

## 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:[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)