

《餐饮服务》

图书基本信息

书名：《餐饮服务》

13位ISBN编号：9787535742049

10位ISBN编号：7535742041

出版时间：2005-3

出版社：郭剑英 湖南科学技术出版社 (2009-02出版)

作者：郭剑英

页数：404

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

《餐饮服务》

前言

21世纪是一个变幻莫测的世纪，是一个催人奋进的时代。科学技术飞速发展，知识更替日新月异。希望、困惑、机遇、挑战，随时随地都有可能出现在每一个社会成员的生活之中。抓住机遇，寻求发展，迎接挑战，适应变化的制胜法宝就是学习——依靠自己学习，终身学习。作为我国高等教育组成部分的自学考试，其职责就是在高等教育这个水平上倡导自学、鼓励自学，为每一个自学者铺就成才之路。组织编写供读者学习的教材就是履行这个职责的重要环节。毫无疑问，这种教材应当适合自学者增强创新意识、培养实践能力、形成自学能力，也有利于学习者学以致用，解决实际工作中所遇到的问题。具有如此特点的书，我们虽然沿用了“教材”这个概念，但它与那种仅供教师讲、学生听，教师不讲、学生不懂，以“教”为中心的教科书相比，已经在内容安排、形式体例、行文风格等方面都大不相同了。希望读者对此有所了解，以便从一开始就树立起依靠自己学习的坚定信念，不断探索适合自己的学习方法。

《餐饮服务》

内容概要

全国高自考指定教材：餐饮服务（2005年版），ISBN：9787535742049，作者：郭建英

《餐饮服务》

书籍目录

第1章 概论第1节 餐饮简介一、餐饮服务的起源二、餐饮服务的发展第2节 餐饮服务一、餐厅二、服务三、餐饮服务第3节 餐饮服务业一、餐饮服务业的概念二、餐饮服务业的分类三、餐饮服务业的特点四、餐饮服务设施的分类五、餐饮服务业发展的趋势与措施第4节 餐饮企业服务组织一、餐饮组织机构图二、餐饮工作人员的岗位职责第2章 餐饮服务人员第1节 素质要求一、思想素质二、心理素质三、业务素质第2节 对客服务一、习俗与禁忌二、习惯和性格第3节 安全与卫生一、安全服务二、操作卫生第3章 餐饮服务礼仪第1节 礼节礼貌一、基本含义二、待客原则第2节 礼貌服务一、仪表仪容二、仪态三、微笑服务四、敬语服务第3节 服务礼节一、问候礼节二、称呼礼节三、握手礼节四、谈话礼节五、迎送礼节六、操作礼节第4节 接待礼仪一、迎候礼仪二、引座礼仪三、餐前服务礼仪四、就餐服务礼仪五、传菜礼仪六、餐后结账礼仪第5节 用餐礼仪一、坐位安排二、西餐用餐礼仪第4章 餐饮服务设备和用品第1节 餐饮服务设备一、家具二、各式服务车三、布件四、餐厅电器设备第2节 餐饮服务用品一、餐饮用品的选用二、餐饮用品的分类三、餐饮用具的配用四、餐饮服务用品的保养五、餐具的洗涤和消毒第5章 餐饮服务技能第1节 托盘服务一、托盘的种类与用途二、托盘服务的分类三、托盘服务的基本操作要求四、托盘服务的操作程序第2节 餐巾折花一、餐巾及折花的作用二、餐巾的种类与规格三、餐巾折花的品种分类四、餐巾折花的应用五、餐巾花折叠技法六、10种常见杯花叠法七、7种常见的盘花叠第3节 摆台一、台布铺设二、中餐摆台三、西餐摆台第4节 斟酒一、酒水知识二、准备工作三、开瓶四、斟酒要领五、斟酒标准六、斟酒注意事项第5节 菜肴服务一、菜肴知识二、上菜第6节 三、分菜其他服务技能一、撤换餐具二、撤换烟灰缸三、松口布四、小毛巾服务五、茶水服务六、更换台布第6章 餐饮服务方式第1节 西餐服务方式一、法式服务二、俄式服务三、美式服务四、英式服务五、大陆式服务六、自助餐服务第2节 中餐服务方式一、共餐式服务二、转盘式服务三、分菜式服务第3节 自助餐服务方式一、自助餐的特点二、自助餐台设计三、台面布置四、自助餐厅服务程序.....第7章 餐饮服务环节第8章 餐饮服务程序第9章 餐饮服务质量管理参考文献后记附：餐饮服务自学考试大纲

《餐饮服务》

章节摘录

为就餐者提供科学、合理的营养膳食是餐饮服务中的一个新的重点，越来越多的工商企业在餐饮服务项目中推出了营养菜单供雇员们选择，并且教育他们了解合理用餐的益处。

2.医院和疗养院的餐饮设施。早在公元前600年，印度和埃及的医院就与现在一样，向病人提供饮食。19世纪中期，重视饮食健康在医院中变得重要起来，最初食品制作是由厨师、司务长或护士长来负责，随着人们对营养与康复及健康的关系的认识，医生们开始求助餐饮服务行业来为他们的病人提供健康饮食。今天，现代医院的餐饮服务项目以提供内容丰富的菜单、高质量的食品以及先进的食品制作和服务设备为特色。许多医院的餐饮服务项目在很多方面可以与商业性的餐饮服务企业相媲美。一些医院的餐饮服务设施以向雇员提供可以带回家的饮食来与商业性的餐饮企业竞争。

3.学校的餐饮设施。19世纪中叶，美国的小学和中学开始提供餐饮服务，并逐渐发展成为涉及千百万中小学生在每个学年中日常用餐的现代化的餐饮服务项目。早期学校的餐饮服务表现为桌餐服务方式，现在，自助食堂服务方式已愈来愈普及，健康均衡的餐饮设施也愈发受到大、中小学校的青睐。除了传统的午餐外，学校的餐饮服务项目还包括校内早餐、社团活动用餐和老年人膳食服务等。

4.休闲与娱乐场所的餐饮设施。主题公园、体育场、运动场和赛马场的餐饮服务是广阔的非商业性餐饮市场的一个巨大而活跃的组成部分。这部分经营范围还包括向汽车影剧院、保龄球场、夏令营和狩猎场提供的餐饮服务。

5.交通运输部门的餐饮设施。由于人们出门旅行的不断频繁，交通运输部门的餐饮服务市场不断扩大。车站、码头、机场和飞机上、火车上、轮船上提供的餐饮服务的范围包括食品自动售货机、供应三明治和速烹菜品，甚至还包括提供昂贵的特色菜品，内容极其丰富。

《餐饮服务》

后记

2003年6月，由教育部全国高等教育自学考试办公室召开了全国高等教育自学考试课程大纲、教材编写会，会上确定了餐饮服务课程大纲编写的指导思想、基本原则和要求。本大纲由南京林业大学人文学院郭剑英副教授负责编写。大纲写成后，由南京林业大学经济管理学院肖平教授、南京林业大学人文学院王国聘教授和锦江国际酒店管理有限公司鞠志中总经理审稿。在此一并表示感谢。

《餐饮服务》

编辑推荐

《餐饮服务》是由湖南科学技术出版社出版的。

《餐饮服务》

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