

《餐饮服务与管理实务》

图书基本信息

书名：《餐饮服务与管理实务》

13位ISBN编号：9787300158624

10位ISBN编号：7300158625

出版时间：2012-6

出版社：中国人民大学出版社

作者：沈建龙

页数：260

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

《餐饮服务与管理实务》

内容概要

书籍目录

第一章 概述

- 第一节 餐饮概述
- 第二节 餐饮企业的组织机构和主要职能
- 第三节 餐饮从业人员的素质要求
- 第四节 餐饮业的发展趋势

第二章 餐厅服务技能

- 第一节 托盘操作
- 第二节 摆台
- 第三节 餐巾折花
- 第四节 酒水服务
- 第五节 菜肴服务
- 第六节 撤换餐用具

第三章 餐厅设计

- 第一节 餐厅概述
- 第二节 餐厅的空间设计
- 第三节 餐厅的环境设计

第四章 中餐厅服务

- 第一节 餐前准备工作
- 第二节 中餐厅服务规程
- 第三节 中式菜肴知识

第五章 西餐厅服务

- 第一节 西餐厅概述
- 第二节 西式早餐服务
- 第三节 西式正餐服务
- 第四节 自助餐服务
- 第五节 客房送餐服务
- 第六节 西式菜肴知识

第六章 宴会与会议服务

- 第一节 宴会概述

.....

第七章 酒吧服务及酒水知识

第八章 菜单管理

第九章 餐饮原料管理

第十章 厨房管理

第十一章 餐厅管理

《餐饮服务与管理实务》

精彩短评

- 1、 结构清晰，内容详实
- 2、 和想像的不太一样
- 3、 别人推荐，挺好的，可以一看

《餐饮服务与管理实务》

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