

《餐厅服务技能》

图书基本信息

书名：《餐厅服务技能》

13位ISBN编号：9787565407048

10位ISBN编号：7565407046

出版时间：2012-2

出版社：东北财经大学出版社有限责任公司

作者：于英丽 编

页数：258

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

《餐厅服务技能》

内容概要

书籍目录

餐厅概述

实训项目一 餐厅操作技能

项目描述

任务一 托盘服务

任务导入

相关知识

任务实施

任务评价

任务二 餐巾折花

任务导入

相关知识

任务实施

任务评价

任务三 斟酒服务

任务导入

相关知识

任务实施

任务评价

任务四 上菜服务

任务导入

相关知识

任务实施

任务评价

任务五 分菜服务

任务导入

相关知识

任务实施

任务评价

任务六 铺台布服务

任务导入

相关知识

任务实施

任务评价

任务七 中餐摆台

任务导入

相关知识

任务实施

任务评价

任务八 西餐摆台

任务导入

相关知识

任务实施

任务评价

任务九 撤换餐用具

任务导入

相关知识

任务实施

任务评价

任务十 餐厅插花

任务导入

相关知识

任务实施

任务评价

实训项目二 零点餐厅服务

项目描述

任务一 餐位预服务

任务导入

相关知识

任务实施

任务评价

任务二 餐前准备

任务导入

相关知识

任务实施

任务评价

任务三 迎宾服务

任务导入

相关知识

任务实施

任务评价

任务四 餐前服务

任务导入

相关知识

任务实施

任务评价

任务五 就餐服务

任务导入

相关知识

任务实施

任务评价

任务六 结账与收银服务

任务导入

相关知识

任务实施

任务评价

任务七 送客与收尾服务

任务导入

相关知识

任务实施

任务评价

任务八 管理日志的填写

任务导入

相关知识

任务实施

任务评价

实训项目三 宴会服务

项目描述

任务一 中餐宴会服务

任务导入

相关知识

任务实施

任务评价

任务二 会议服务

任务导入

相关知识

任务实施

任务评价

任务三 自助餐服务

任务导入

相关知识

任务实施

任务评价

任务四 团体包餐服务

任务导入

相关知识

任务实施

任务评价

实训项目四 餐厅其他服务

项目描述

任务一 酒水与酒水服务

任务导入

相关知识

任务实施

任务评价

任务二 西餐服务

任务导入

相关知识

任务实施

任务评价

任务三 房膳服务

任务导入

相关知识

任务实施

任务评价

任务四 菜单设计和制作

任务导入

相关知识

任务实施

任务评价

任务五 餐厅投诉事故处理

任务导入

相关知识

任务实施

任务评价

附录一 中级餐厅服务员技能考试模拟题

《餐厅服务技能》

附录二 餐厅服务常见问题的处理技巧

附录三 餐厅服务日常接待用语英汉对照

主要参考书目

《餐厅服务技能》

精彩短评

1、送货速度很快，书也非常好

《餐厅服务技能》

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