

《酒店餐厅服务培训标准》

图书基本信息

书名：《酒店餐厅服务培训标准》

13位ISBN编号：9787506439633

10位ISBN编号：7506439638

出版时间：2006-9

出版社：中国纺织

作者：杨宏建

页数：290

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

《酒店餐厅服务培训标准》

内容概要

本书全面、系统地介绍了商务酒店餐厅服务人员应该掌握的标准化操作和服务技能，有利于提高餐厅服务员的服务意识、服务技能和服务水平，是一本较为系统、全面、实用的酒店餐厅服务培训手册。本书实用性、标准性、规范性极强，是酒店管理者进行决策、酒店员工进行培训的必备。

本书主要从餐饮部概述、中餐服务标准、西餐服务标准、宴会服务标准和酒吧服务标准来阐述，全面、系统地介绍了商务酒店餐厅服务员应该掌握的相应知识、个人服务礼仪要求、标准化操作和服务技能。阅读本书有利于提高餐厅服务员应具备的服务意识、服务技能和服务水平。

《酒店餐厅服务培训标准》

作者简介

杨宏建，毕业于浙江师范大学旅游管理教育专业。餐厅技师，酒店管理讲师，企业培训师。一直致力于高星级酒店的管理和教育教学工作，研究方向为旅游酒店管理。曾出版过《酒店员工岗位培训标准》《酒店员工服务培训标准》。

《酒店餐厅服务培训标准》

书籍目录

第一章 餐饮部概述 第一节 餐饮部的地位及任务 第二节 餐饮部的组织机构 第三节 餐饮产品及服务
第四节 餐厅服务员的要求第二章 中餐服务标准 第一节 中餐简介 第二节 中餐服务器具和设备 第三节
中餐岗位职责 第四节 中餐服务技能 第五节 中餐服务标准第三章 西餐服务标准 第一节 西餐简介 第
二节 西餐服务器具 第三节 西餐岗位职责 第四节 西餐服务技能 第五节 西餐服务标准第四章 宴会服务
标准 第一节 宴会概述 第二节 宴会岗位职责 第三节 宴会预订服务标准 第四节 中餐宴会服务标准 第
五节 西餐宴会服务标准第五章 酒吧服务标准 第一节 酒吧概述 第二节 酒吧服务器具 第三节 酒吧职位
职责 第四节 酒吧服务技能 第五节 酒吧服务流程 第六节 酒吧服务标准参考文献

章节摘录

书摘 西餐的饮具多是玻璃器具，玻璃器具能够点缀餐台布置，增加餐厅的魅力。目前可供餐饮企业选用的玻璃器具系列有很多，绝大多数厂家为旅馆餐饮所提供的玻璃杯都按统一的大小和标准容量设计，以方便经营和管理。通常的计量单位是液量盎司和厘升(cL)等。除了某些特种餐厅或高级场所，一般餐厅是不选用有色玻璃或花杯的。旅馆餐厅的杯具通常都是普通光杯，并力求采购适合于多种酒水服务的“通用杯”，既节省贮存场地，又节省成本。用于服务香槟酒的郁金香型酒杯比传统的浅碟式香槟杯更适用，因为它更能保持气泡的持久。好的玻璃杯应该平滑、透明，这样葡萄酒的鲜明色彩才会很容易看见，同时，酒杯应该带杯脚，这样手温便不会影响酒的味道。另外，杯口应稍微向内收口以便保持酒味的芳香。酒杯的贮存通常是在准备间内，成单排倒扣在架上以避免落进灰尘。另外一种方法是用包上塑胶皮的特制金属架插放杯子。这种特制的框架也是搬运和移动杯子的很方便的工具，还会减少损耗、破损。平底无脚杯不应该一个个摆着放置，否则容易导致大量破损，且容易使服务员发生意外。在拿平底无脚酒杯和带把的啤酒杯准备摆台时，应该倒扣在托盘上运送。圆的银盘上应放一块口布，以防灰尘进入杯中。拿葡萄酒杯、高脚酒杯时，可以用手搬运，将其脚部插在手指中，平底靠向掌心，但在服务过程中，所有的玻璃杯都必须用银托盘搬运。摆台时，酒杯始终应放在一套餐具的右上角。玻璃杯的质地也相当多，如：磁石灰玻璃又叫普通玻璃，用沙子、纯碱和石灰石为原料，制成的玻璃比较便宜；派热克斯玻璃(Pyrex)用含硼氧化物、钾硅酸盐、三氧化硅为原料制成，可以防震、抗高温；铅化杯(lead crystal)用沙子、红铅、钾硅酸盐为原料制成，声音清脆，透明度高；钢化玻璃杯(Pyrceram)用黏土、二氧化硅和稀有金属制成，可以防震、防碎、耐高温。以下介绍一些酒杯的名称和其容量的参考数据：(1)高脚葡萄酒杯：5 / 6和3 / 8(液量盎司)；(2)德国葡萄酒杯：6 / 8(液量盎司)；(3)郁金香香槟杯：6 / 8(液量盎司)；(4)浅碟式香槟杯：6 / 8(液量盎司)；(5)各种鸡尾酒杯：1 / 3(液量盎司)；(6)雪莉酒和波特酒(port)杯：4.7(厘升)；(7)高球杯：8 / 10(液量盎司)；(8)高脚啤酒杯：10 / 12(液量盎司)；(9)带柄啤酒杯：10 / 12(液量盎司)；(10)白兰地杯：8 / 40(液量盎司)；(11)烈性酒杯：2.4(厘升)；(12)平底圆脚酒杯：28.40(厘升)；(13)单柄大啤酒杯：25和50(厘升)。

P139-140

《酒店餐厅服务培训标准》

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