

# 《餐饮服务与管理》

## 图书基本信息

书名：《餐饮服务与管理》

13位ISBN编号：9787313074287

10位ISBN编号：731307428X

出版时间：2011-7

出版社：上海交通大学出版社

作者：陈静

页数：251

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》

## 内容概要

本书以学生职业生涯发展和餐饮职业能力养成为主线,知识学习和能力培养紧密结合,知识的选取与排列符合学生的职业生涯发展需要。

## 书籍目录

### 模块一 基础知识模块

#### 项目一 餐饮概述

##### 任务一 餐饮的地位和作用

##### 任务二 餐饮经营管理的特点和任务

##### 任务三 餐饮部的组织机构

##### 任务四 餐饮从业人员的素质要求

#### 项目二 菜肴与酒水知识

##### 任务一 菜肴知识

##### 任务二 酒水知识

### 模块二 基础技能模块

#### 项目三 托盘

##### 任务一 托盘使用知识

##### 任务二 理盘

##### 任务三 装盘

##### 任务四 端托服务

#### 项目四 餐巾折花

##### 任务一 餐巾的作用和类型

##### 任务二 餐巾折花的造型与技法

##### 任务三 餐巾花的选择与摆放

#### 项目五 中餐摆台

##### 任务一 台型设计与布置

##### 任务二 桌次与席次安排

##### 任务三 中餐摆台

#### 项目六 西餐摆台

#### 项目七 中餐席间服务

#### 项目八 西餐席间服务

##### 任务一 西餐服务常识

##### 任务二 西餐咖啡厅早餐服务

##### 任务三 西餐正餐服务

##### 任务四 西餐服务方式

### 模块三 管理知识模块

#### 项目九 餐饮计划与菜单设计

##### 任务一 菜单的重要性

##### 任务二 菜单的种类及其特点

##### 任务三 菜单的内容

##### 任务四 菜单的策划与设计

##### 任务五 菜单的制作

#### 项目十 食品原材料采购与库存管理

##### 任务一 食品原材料的采购管理

##### 任务二 食品原材料的验收管理

##### 任务三 食品原材料的库存管理

##### 任务四 食品原材料的发放管理

#### 项目十一 餐饮厨房生产与管理

##### 任务一 厨房的组织形式

##### 任务二 厨房布局设计

# 《餐饮服务与管理》

## 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)