

《餐厅服务与宴会操作》

图书基本信息

书名：《餐厅服务与宴会操作》

13位ISBN编号：9787563712830

10位ISBN编号：7563712836

出版时间：2005-10

出版社：旅游教育出版社

作者：斯特里阿尼西

页数：311

译者：宿荣江

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

《餐厅服务与宴会操作》

内容概要

本书中所罗列的技巧被施那塔迪县社区大学的学生所采用，并以此向宴会和按菜计价的零点客人提供优质的服务。在每个学期中，宴会部和卡瑟拉零点餐厅生意十分兴隆，客人们都想要亲自品尝一流的食物，感受优质的服务。正是这种优质的服务使该餐厅和宴会部脱颖而出。顾客对卡瑟拉餐厅的拥戴极为不凡，60个座位的餐厅往往不到10分钟就全部预订完毕。

本书的内容由三个有机部分组成以展示议题的相关性和知识的易懂性。

第一部分，食品服务业，由五章组成。

第二部分，餐厅管理，由四章组成，重点强调餐厅和餐厅服务的管理程序。

第三部分，宴会管理，由四个新的章节组成，强调如何成功地举办一次宴会或餐饮活动。

本书所包含的材料向学生提供了一流的餐厅和宴会服务知识，能增强学生的信息，并使他们能使用各种实际技巧在职业发展的道路上前进。服务技巧与计算和烹饪技艺是饮食服务成功运营的必备基础。我们深知使用本书技巧培训员工并监控这些技巧在餐厅和宴会服务中运用的读者将向自己的客人提供优质的服务。在你职业发展的阶梯上，本书将是你极具价值的必备工具。

《餐厅服务与宴会操作》

书籍目录

第一部分 食品服务业 第一章 服务的重要性 第二章 卫生和外观的重要性 第三章 服务的类型和布台
第四章 服务指南 第五章 服务模式第二部分 餐厅管理 第六章 餐厅服务人员的培训 第七章 餐厅迎客
的组织工作 第八章 预订和预留餐桌计划 第九章 就餐经历的管理第三部分 宴会管理 第十章 宴会运
营和宴会经理 第十一章 如何预订宴会活动设施 第十二章 宴会活动细则表 第十三章 宴会活动的管
理附录 餐巾的八种拆叠法译后记

《餐厅服务与宴会操作》

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