

《中西餐饮服务实训教程》

图书基本信息

书名：《中西餐饮服务实训教程》

13位ISBN编号：9787111232049

10位ISBN编号：7111232046

出版时间：2008-2

出版社：机械工业出版社

页数：267

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

《中西餐饮服务实训教程》

内容概要

《中西餐饮服务实训教程》为普通高等教育“十一五”国家级规划教材之一。全书共七章，内容包括餐饮部概述、餐厅迎宾员服务实训、中西餐饮服务基本技能实训、中餐厅值台员服务实训、西餐厅值台员服务实训、餐厅传菜员服务实训、餐厅收银员服务实训。《中西餐饮服务实训教程》内容丰富，层次清楚，适用面广，理论联系实际，具有较强的可操作性。

《中西餐饮服务实训教程》可作为高职高专院校旅游管理及相关专业教材，也可作为饭店岗位培训教材和饭店服务管理及相关专业教材，也可作为饭店岗位培训教材和饭店服务员等级考试用书。本教材配有电子教案，凡使用《中西餐饮服务实训教程》作类教材的教师或学校可向出版社索取。

《中西餐饮服务实训教程》

书籍目录

前言第一章 餐饮部概述 第一节 餐饮部的组织机构及岗位设置 第二节 餐饮部的内外协调与沟通 第三节 顾客心理 第四节 职能定位第二章 餐厅迎宾员服务实训 第一节 餐厅迎宾员的岗位职责 第二节 餐厅迎宾员的基本技能实训 实训项目1 仪容、仪表、仪态 实训项目2 微笑服务 实训项目3 安排座位 实训项目4 接听电话 第三节 餐厅迎宾员的实训流程 实训项目5 散餐预订服务 实训项目6 迎宾及引领服务 实训项目7 候位客人服务 实训项目8 送客服务第三章 中西餐饮服务基本技能实训 第一节 托盘实训 实训项目1 轻托(腰托) 实训项目2 重托(肩托) 实训项目3 端盘(徒手端托) 第二节 餐巾折花实训 实训项目4 餐巾折花 第三节 摆台实训 实训项目5 中餐席位安排 实训项目6 铺台布 实训项目7 中餐零点摆台 实训项目8 中餐宴会摆台 实训项目9 西餐席位安排 实训项目10 西餐早餐摆台 实训项目11 西餐宴会摆台 第四节 斟酒实训 实训项目12 白酒服务 实训项目13 啤酒服务 实训项目14 红葡萄酒服务 实训项目15 白葡萄酒服务 实训项目16 香槟酒服务 第五节 上菜与分菜实训 实训项目17 宴会上菜 实训项目18 中餐分菜 实训项目19 特殊菜式的分菜法 第六节 中餐撤换餐具实训 实训项目20 撤换骨碟 实训项目21 撤换烟灰缸 第七节 其他技能实训 实训项目22 茶水服务 实训项目23 为客人点烟 实训项目24 客前烹制服务第四章 中餐厅值台的岗位职责 第一节 中餐厅值台员的岗位职责 第二节 中餐零点值台员的实训流程 实训项目1 接受点菜服务 实训项目2 结账收款服务 实训项目3 中餐早茶服务 实训项目4 中餐零点服务 第三节 中餐宴会值台员的实训流程 实训项目5 宴会预订服务 实训项目6 中餐宴会服务 实训项目7 茶话会服务第五章 西餐厅值台员服务实训 第一节 西餐厅值台的岗位职责 第二节 西餐零点值台员的实训流程 实训项目1 法式服务 实训项目2 俄式服务 实训项目3 美式服务 实训项目4 英式服务 第三节 西餐宴会值台员的实训流程 实训项目5 餐前准备工作第六章 餐厅传菜员服务实训第七章 餐厅收银员服务实训附录参考文献

《中西餐饮服务实训教程》

编辑推荐

《中西餐饮服务实训教程》由机械工业出版社出版。

《中西餐饮服务实训教程》

精彩短评

1、实用性强，但说赠送电子教案的，收到后没有，有点小失望。

《中西餐饮服务实训教程》

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