

《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：9787560959962

10位ISBN编号：7560959962

出版时间：2010-3

出版社：华中科技大学出版社

页数：115

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.tushu111.com

《餐饮服务与管理》

前言

《餐饮服务与管理》以餐饮服务的实际工作程序为编写顺序，结合青少年的特点，利用图表加图片的模式，力求形式新颖；用项目加任务的模式，力求内容实用。编者将相关的理论知识融入教学案例中，营造一个餐饮部的工作环境，让学生能参与到活动中，在动中学，在学中动，培养学生的餐饮服务专业技能和动手、动脑能力，并通过自评和互评给学生更大的自主发展空间。

《餐饮服务与管理》

内容概要

书籍目录

项目一 认识餐厅

- 任务1 认识中餐厅
- 任务2 认识西餐厅
- 任务3 认识宴会厅
- 任务4 认识酒吧
- 任务5 认识茶艺吧
- 任务6 认识其他形式的餐厅

项目二 餐前准备

- 任务1 中餐厅餐前准备
- 任务2 西餐厅餐前准备
- 任务3 酒吧准备
- 任务4 宴会厅的准备

项目三 开餐准备

- 任务1 中餐厅开餐服务
- 任务2 西餐厅开餐服务

项目四 席间服务

- 任务1 酒水服务
- 任务2 传菜服务
- 任务3 上菜服务
- 任务4 西式菜肴服务
- 任务5 其他服务

项目五 餐后服务

- 任务1 结账服务
- 任务2 食品打包服务
- 任务3 清理工作
- 任务4 认识管事部

项目六 其他

- 任务1 客房送餐
- 任务2 应急事件处理

附录 餐厅服务员国家职业标准

参考文献

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.tushu111.com