

《餐厅服务》

图书基本信息

书名：《餐厅服务》

13位ISBN编号：9787504727329

10位ISBN编号：7504727326

出版时间：2008-1

出版社：中国物资

作者：庞雪华，彭树清主

页数：360

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

《餐厅服务》

内容概要

《餐厅服务(修订)》是中国物资出版社于1999年出版的中等职业院校教材，经过多年的教学实践，受到学校的好评。但是原有的部分内容已不适应形势发展的需要，在广泛征求意见的基础上，决定在原版基础上进行修订。该书在修订时摒弃了陈旧过时的内容和数据，增加了近年来国内外的新成果、新工艺、新数据，使其更具时代性与前沿性。为了能适应职业院校的特点，该书浓缩了理论介绍和原理论述，突出了实用性和操作性，该书主要在以下方面进行了改动和修订。

一、在原书内容上进行了调整：

- 1.将原书第三、九章服务技能内容调整到《餐厅服务(修订)》第三章；
- 2.将原书第二、八章素质要求内容调整到《餐厅服务(修订)》第二章；
- 3.将原书第五章内容调整到《餐厅服务(修订)》第四章第三节内。

二、增加了第六、七、八章内容。

三、在各章节的内容中增添了部分新的内容及图表。

《餐厅服务》

书籍目录

第一章 餐饮概述 第一节 餐饮部在饭店中的地位与任务 第二节 餐饮部的组织结构与管理职能 第三节 餐饮部产品的经营特点 第四节 餐饮市场的发展趋势第二章 餐饮服务人员的素质要求与岗位职责 第一节 餐饮服务人员的素质要求 第二节 餐饮服务人员岗位职责第三章 餐饮服务基本技能 第一节 托盘 第二节 餐巾折花 第三节 摆台 第四节 斟酒 第五节 上菜和分菜 第六节 其他服务第四章 中餐服务 第一节 零点服务 第二节 团体包餐服务 第三节 宴会服务 第四节 送餐服务 第五节 自助餐服务第五章 西餐服务 第一节 西餐服务概述 第二节 西餐餐具、酒具与用品 第三节 咖啡厅服务 第四节 西餐扒房服务 第五节 西餐宴会服务 第六节 酒吧服务第六章 酒水知识与酒水服务 第一节 中国白酒与白酒服务 第二节 洋酒与洋酒服务 第三节 葡萄酒与葡萄酒服务 第四节 啤酒与啤酒服务第七章 餐厅日常管理 第一节 餐厅服务质量管理 第二节 餐厅卫生管理 第三节 餐厅财产管理第八章 餐饮服务质量管理 第一节 服务质量管理的方法和管理控制的实施 第二节 正确处理宾客的投诉参考文献

《餐厅服务》

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