

《学点菜设宴》

图书基本信息

书名：《学点菜设宴》

13位ISBN编号：9787807391937

10位ISBN编号：7807391936

出版时间：2008-4

出版社：中原农民出版社

作者：李顺发,朱长征

页数：192

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

《学点菜设宴》

内容概要

《学点菜设宴》主要内容：就点菜工作模式来说，传统上一般由服务员、领班或前厅经理兼职，令客人不满的尴尬事件时有发生，对企业和客人都造成不利的负面影响，也可以说是中式餐饮低层次经营的一个弊端。现在，有的企业在长期的实践中摸索出了一种由专人负责点菜的工作模式，既增加了企业收入，又满足了客人不同的需求，使社会效益和经济效益都有了很大的提高。菜有百味，宴有奢华约简，贵在巧安排；荤荤素素，酒酒水水，妙在会搭配。点菜设宴，亦深亦浅。常言道：一技难求。点菜技巧尽在书中。

《学点菜设宴》

书籍目录

第一章 点菜师应具备的素质一、点菜师的概念与作用二、从事餐饮服务必需的素质准备三、点菜师应具备的基本条件四、点菜师的岗位职责五、点菜师的卫生要求第二章 菜点及酒水知识一、中餐主要菜系及其特点二、中餐菜肴的主要烹调方法三、西餐热菜的主要烹调方法四、西餐主要菜式及特点五、糕点的特点及分类六、酒水知识七、不同民族的饮食习俗八、点菜师应具备的营养知识第三章 菜单知识一、菜单在餐饮服务中的作用二、菜单的主要分类三、点菜师如何熟悉和利用菜单四、菜肴典故或传说第四章 菜肴推销技能一、掌握饮食消费心理二、饮食消费心理的一般特征三、餐饮推销的功能与要求四、餐饮推销的常见形式五、餐饮推销的语言技巧六、如何利用不同时机推销七、如何利用特殊方法推销八、餐饮服务中进行推销的注意事项第五章 为不同人群点菜技巧一、儿童与青少年的膳食营养需求二、老年人的膳食营养需求三、孕妇和乳母的膳食营养需求四、肥胖者的膳食营养需求五、心血管疾病患者的膳食营养需求六、癌症患者的膳食营养需求七、糖尿病患者的膳食营养需求八、运动员的膳食营养需求九、慢性胃炎患者的膳食营养需求十、电脑发烧友的膳食营养需求十一、点菜书写方式第六章 筵席例单一、国宴筵席二、地方筵席例单三、全席单四、商务宴会菜单五、庆典宴会菜单第七章 常见案例分析第八章 饮食卫生与食品安全一、人为因素形成的食品问题二、食品本身因素形成的食品问题第九章 计算机在点菜中的应用一、安排顾客就座二、帮助顾客点菜三、收取顾客账款四、建立客户档案五、酒水管理

第一章 点菜师应具备的素质

一、点菜师的概念与作用

(一)点菜师的概念 点菜师是餐饮企业设置的专职从事餐饮产品组合与推荐菜点、制定菜单、为就餐客人提供消费服务的工作职位和工作人员。职业点菜师是指餐饮企业的工作职位，也指担任这个职位的员工。职业点菜师的工作具有服务性、沟通性、知识性和参与管理性等特点。

(二)职业点菜师的作用

1.经营管理中的参与作用 职业点菜师在餐厅处于管理阶层，应参与酒店的经营管理和产品设计。为吸引顾客，酒店必须提供与客源需求相吻合、与产品价格相一致的产品与质量。产品质量不仅体现在菜肴菜点上，还包括酒店的装饰布置、氛围营造、员工形象、服务设计等一系列客人能感受到的所有有形与无形的东西。如果后台厨房人员不主动了解客人的需求，又缺少前台员工的参与，那很容易导致产品和客人需求脱节的现象。点菜师在企业中有一定的行政地位，在厨房生产过程中有指导建议权。

2.企业形象中的塑造作用 高素质、高品位的职业点菜师是酒店的金字招牌；职业点菜师的出现，提升了酒店的品位。点菜师善于沟通，熟悉业务，能熟练地为顾客“量身定制”恰当的菜单。在提供体贴服务的同时，以其专业的知识与技巧，良好的仪态语言，悉心推荐、合理配菜，获得了消费者的认同和赞许。

3.客房沟通中的桥梁作用

《学点菜设宴》

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