

《如何成为一名出色的点菜员》

图书基本信息

书名：《如何成为一名出色的点菜员》

13位ISBN编号：9787534448591

10位ISBN编号：753444859X

出版时间：2012-7

出版社：江苏美术出版社

作者：黄伟迪

页数：212

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

《如何成为一名出色的点菜员》

内容概要

海报：

《如何成为一名出色的点菜员》

书籍目录

前言

第一章 点菜员的重要作用

- 一、点菜员是菜品的代言人
- 二、顾客的餐饮顾问
- 三、餐厅营业额的创造者
- 四、意见反馈的桥梁

第二章 点菜员应具备的专业素质

- 一、点菜员的心理素质
- 二、点菜员的行为素质
- 三、点菜员的技术素质
- 四、成为出色的点菜员不可不知道的事情

第三章 如何提高点菜员的专业素质

- 一、树立正确的培训态度
- 二、参与企业定期的专业技能知识培训
- 三、选择合适的培训内容和方法

第四章 销售技巧的运用

- 一、常用的销售技巧
- 二、新生代的餐厅如何吸引顾客
- 三、怎样推销菜品
- 四、推销的十大忌讳

篇后语

《如何成为一名出色的点菜员》

章节摘录

案例 Y省某餐厅为吸引顾客推出了一个名为“家乡美食节”的活动，请来了Y省内各地的特色菜烹调师傅现场制作家乡美食，其中有一道菜叫“布仔豆腐”，因为作为原材料的豆腐是每一小块分别用小棉布包着的，制作的师傅把豆腐拆掉棉布后在油锅里一炸，金黄的炸豆腐看似简单却吸引了很多的顾客。过了几天，餐厅来了一位客人，他品尝了一块炸豆腐之后断定这家餐厅的豆腐做得不正宗，马上向餐厅的点菜员提出疑问：“这道布仔豆腐是我家乡的名菜，我从小吃到大，可是这个豆腐跟我们家那边的豆腐吃起来口感真的不一样啊。”点菜员也一时不知道其中的缘由，只能请示餐厅的值班经理，经理询问了请来制作豆腐的师傅，师傅说他确实是按照家乡传统的做法，各种材料的比例都是严格把关的，不会出错。正当在场的客人们和经理百思不得其解的时候，制作豆腐的师傅拿起一块豆腐说：“其实关键的问题出在做豆腐用的水上。在家乡做的豆腐我们用的都是当地的山泉水，做出来的豆腐又细又嫩，而在这里我们用的是普通的自来水，口感的差别就出在这里。”

点评： 同样的黄豆在不同的地方因为水质不同而制作出了不同质量的豆腐，同样的烤鸭技术在北京和海南因为两地鸭种的区别而烤出了不同风味的鸭子，云南著名的“百花宴”如果用广东的花朵来制作又是一番新的风味……中国是一个领土广阔的国家，不同区域水土变化对菜品制作也许会产生负面的影响，但有的也会无心插柳地产生正面的影响甚至产生新的名菜。……

《如何成为一名出色的点菜员》

编辑推荐

《如何成为一名出色的点菜员》编辑推荐：餐饮企业管理中最重要的对象是人。由于人的善变使管理变得更有哲学性。管理与《易经》两者的共同点就是平衡，因为万物和谐共处与管理中的人、事、物三者一样。

《如何成为一名出色的点菜员》

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