第一图书网, tushu007.com

<<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：9787040340617

10位ISBN编号：7040340615

出版时间：2012-8

出版时间：高等教育出版社

作者：樊平 著

页数：208

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：http://www.tushu007.com

内容概要

《中等职业教育国家规划教材：餐饮服务与管理（第3版）》是在2006年版本的基础上修订而成的。
考虑到旅游职业教育及其专业课程本身的发展变化，修订时删除了过时内容，增补了大量的实训内容和图片，充分体现“做中学，做中教”的特点，满足职业岗位的能力培养需要。
全书共八个单元，内容包括餐饮部概述、餐饮服务技能、中餐服务、西餐服务、酒水知识与酒吧服务、餐厅员工管理、餐饮服务质量和安全管理、餐饮设备用品管理。
《中等职业教育国家规划教材：餐饮服务与管理（第3版）》内容丰富，图文并茂，层次清楚，适用面广，理论联系实际，可操作性强。
《中等职业教育国家规划教材：餐饮服务与管理（第3版）》采用出版物短信防伪系统，同时配套学习卡资源。
用封底下方的防伪码，按照《中等职业教育国家规划教材：餐饮服务与管理（第3版）》最后一页“郑重声明”下方的使用说明进行操作。
《中等职业教育国家规划教材：餐饮服务与管理（第3版）》可作为中等职业学校酒店服务与管理专业教材，也可作为酒店岗位培训教材和酒店服务员等级考试用书。

<<餐饮服务与管理>>

书籍目录

第一单元 餐饮部概述主题一 餐饮部的地位与作用主题二 餐饮产品特点及其发展趋势主题三 酒店常见餐饮设施及服务项目主题四 餐饮部组织机构主题五 餐饮服务人员的素质要求思考与实践第二单元 餐饮服务技能主题一 托盘主题二 餐巾折花主题三 摆台主题四 酒水服务主题五 菜肴服务主题六 其他相关技能思考与实践第三单元 中餐服务主题一 中餐简介主题二 中餐厅服务主题三 中餐宴会预订主题四 中餐宴会准备工作主题五 中餐宴会服务规程思考与实践第四单元 西餐服务主题一 西餐简介主题二 西餐厅服务主题三 西餐宴会准备工作主题四 西餐宴会服务规程思考与实践第五单元 酒水知识与酒吧服务主题一 酒的特性与分类主题二 酿造酒主题三 蒸馏酒主题四 配制酒主题五 软饮料主题六 鸡尾酒调制主题七 酒吧服务思考与实践第六单元 餐厅员工管理主题一 定额定员主题二 员工招聘主题三 员工培训主题四 员工的日常管理思考与实践第七单元 餐饮服务质量和安全管理主题一 餐饮服务质量管理主题二 餐饮安全管理思考与实践第八单元 餐饮设备用品管理主题一 餐饮设备用品简介主题二 餐饮设备用品管理思考与实践附录附录1 中餐服务用语附录2 西餐服务用语主要参考书目

第一图书网, tushu007.com

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:http://www.tushu007.com