

<<餐厅服务员指导手册>>

图书基本信息

书名：<<餐厅服务员指导手册>>

13位ISBN编号：9787109114470

10位ISBN编号：7109114473

出版时间：2007-1

出版时间：中国农业出版社

作者：本社

页数：80

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>

<<餐厅服务员指导手册>>

内容概要

近年来，随着我国经济的快速发展，越来越多的农民朋友开始离开祖祖辈辈耕耘的土地，来到城镇谋求发展。

农民朋友进城务工，不但对城镇的经济建设和发展做出了卓越的贡献，而且自身也学到了技术、开阔了眼界、增长了才干、增加了收入。

有些农民朋友在城镇学到本领、积累资金后，在城镇开创了一片天地，也有些农民朋友回到自己的家乡创业，为加快农村劳动力转移培训和农民增加收入做出了积极贡献。

随着我国城乡经济社会统筹协调发展和城镇化进程的加快，农民进城务工的外部环境将会越来越好，同时，城镇对农村劳动力素质的要求也会越来越高。

“在家千般好，出门万事难”，如果进城务工的农民不具备一定的职业素质和技能，再加上人生地不熟，就难以顺利实现就业。

本书是根据农村劳动力转移培训的实际需要，采用通俗易懂的语言，以连环画形式，对从事餐厅服务员工作的农民朋友应掌握的职业基础、职业素质、职业服务的程序与基本技能等方面进行了介绍，具有很强的针对性、指导性和实用性。

<<餐厅服务员指导手册>>

书籍目录

前言
职业素质篇 对服务员的基本卫生要求 对服务员的基本健康要求 对服务员的仪容仪表要求
基本技能篇 轻托应该注意什么 重托应该注意什么 餐巾折花的基本技法 餐巾折花的造型有哪几种 餐巾折花步骤图解——杯花 餐巾折花步骤图解——盘花 餐巾折花时要注意些什么 餐巾折花如何摆放 铺台布的方法 铺台布的要求 铺台布时应注意些什么 中餐宴会怎样摆台 中餐宴会餐台的标准是什么 中餐宴会的宾主座次怎样安排
酒水服务篇 酒品的特殊饮用条件 酒瓶的开启方法 斟酒的方式 斟酒的标准 酒水服务应注意些什么
上菜及分菜篇 中餐宴会的上菜程序和原则 一般菜肴如何摆放 整形菜肴如何摆放 上特殊菜肴应注意什么 上菜的方法 分菜前要准备哪些餐具 分菜时使用哪些用具 分菜时如何使用餐叉餐勺 餐台分菜方式 分菜台分菜方式 分菜注意事项 分菜服务要注意些什么
撤换餐具用具篇 在用餐中换餐碟的方法 遇到哪些情况时应及时更换餐碟 用餐中如何换烟灰缸 如何摆放小毛巾和撤换台布

<<餐厅服务员指导手册>>

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>