

图书基本信息

书名：<<中餐厅摆台技能实训-第2版-配视频光盘>>

13位ISBN编号：9787111390213

10位ISBN编号：7111390210

出版时间：2012-8

出版时间：机械工业出版社

作者：童霞 编

页数：125

字数：201000

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

《中等职业教育课程改革创新教材：中餐厅摆台技能实训（第2版）》是在第1版的基础上，根据当前中等职业技术学校酒店服务与管理专业学生的培养目标和中餐厅的实际工作需要修订而成。全书共分6个项目，内容包括：轻托训练、餐巾折花训练、铺台布训练、斟酒训练、中餐摆台训练和餐厅布置训练。

书后配有附录，内容为中餐摆台考核训练。

本书注重技能操作，力求浓缩精练，突出针对性、典型性、实用性。

《中等职业教育课程改革创新教材：中餐厅摆台技能实训（第2版）》可作为中等职业技术学校酒店服务与管理专业教材，也可供学生用作学完餐厅基本技能之后提高阶段学习的参考用书，还可作为餐厅中级工技能考核前的综合练习和酒店从业人员的操作技能指导用书。

书籍目录

第2版前言

第1版前言

项目一 轻托训练

任务 轻托的操作程序

项目二 餐巾折花训练

任务一 餐巾折花基本技法训练

任务二 中餐宴会餐巾花摆设训练

任务三 中餐宴会餐巾花选择和摆设训练

项目三 铺台布训练

任务 台布铺设的方法

项目四 斟酒训练

任务一 徒手斟酒训练

任务二 托盘斟酒训练

项目五 中餐摆台训练

任务一 中餐零点摆台训练

任务二 中餐团队包餐摆台训练

任务三 中餐一般宴会摆台训练

任务四 中餐宴会主题摆台训练

项目六 餐厅布置训练

任务一 场景的布置训练

任务二 宴会桌次席位安排训练

任务三 插花训练

附录A 中餐摆台考核训练

任务 中餐摆台考核练习

参考文献

## 章节摘录

版权页：插图：三、更换台布的步骤 更换台布，即“翻台”，是在就餐客人较多时，经常涉及的一种服务技能，其操作步骤及方法如下。

(1) 将台面上的物品先移到半面台布上，然后将另半面脏台布掀起，露出半张餐桌。

(2) 把台面上的用品从台布上移到露出的半面餐桌上，将台布卷起。

卷脏台布时，注意将脏物包好，避免洒落在座位或地面上。

(3) 在空出的半张餐桌上铺上干净的台布，台布中间折缝与餐桌中线重合。

将对折台布的上半面折起，然后将原先留在餐桌上的用品移到已铺好的台布上。

(4) 把折起的上半面台布完全打开铺平，按规定摆好各种餐具。

四、铺设台布的具体要求 (1) 服务员在铺台布之前，要检查仪容仪表，洗净双手，并对每一块台布进行仔细检查。

若发现有破损、油污和皱折的台布，要立即调换。

(2) 铺台布时，台布不能触接地面，夹在拇指和食指间的台布要适当，推、抖、撒时用力适当，距离适度。

(3) 准备工作做好以后，服务员站在主位线或小位线上任何一个位置，距桌边约40cm，将台布打开并提好，身体略向前倾，朝第一主宾方向轻轻向前抖去，做到用力得当，动作熟练，一次性抖开并铺设到位。

(4) 台布的正面凸缝朝上，中心线直对正、副主人位，台布中间十字折缝的交叉点应与餐台中心点吻合，台布与地面等距自然下垂，铺好的台布应平整无皱纹。

(5) 铺设台布时，动作要优美大方，潇洒自然。

(6) 正式宴会多层台布的铺台，最底层台布铺设同上，最上层台布要两个人合作铺设；豪华包间的大餐台台布的铺设也要两个人共同铺设。

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>