

<<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：9787113090043

10位ISBN编号：7113090044

出版时间：2009-2

出版时间：中国铁道出版社

作者：单慧芳，李艳 主编

页数：236

字数：347000

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>

前言

国家社会科学基金课题“以就业为导向的职业教育教学理论与实践研究”在取得理论研究成果的基础上,选取了中等职业教育五个专业大类的20个专业开展实践研究。

中等职业教育酒店服务与管理专业是其中之一。

这套教材的开发团队由职业教育专家、饭店行业专家和经过中等职业技术学校专业骨干教师国家级培训并取得优秀成绩的教师组成。

他们在认真学习《国务院关于大力发展职业教育的决定》所提出的“以服务为宗旨、以就业为导向”办学方针和教育部提出的“以全面素质为基础、以能力为本位”教育教学指导思想的基础上,运用《职业教育课程设计》、《职业教育教学设计》、《职业教育教材设计》、《职业教育实训设计》所提出的理论方法,首先提出酒店服务与管理专业的整体教学解决方案,然后根据专业整体教学解决方案对教材的要求,编写了这套教材。

在教材体系的确立上,依据中等职业教育酒店服务与管理专业能力图表,通过课程设置分析,形成项目课程体系,从而确立教材体系。

这在教材体系的确立上,实现了学科教育向职业教育的转变,落实了职业教育“以全面素质为基础、以能力为本位”的指导思想。

在教材内容的筛选上,应用职业分析方法,将典型的工作任务和成熟的最新成果纳入到教材的同时,又充分考虑了国家职业资格标准,在保证学历教育质量的同时,实现了学历证书和职业资格证书的“双证”融通,为职业学校学生顺利地取得国家职业资格证书提供了条件。

在教材结构的设计上,采用了项目课程、任务驱动教学的结构设计,不但符合职业教育实践导向教学指导思想,还将通用能力培养渗透到专业能力教学当中。

《饭店服务礼仪》依据不同场合要求不同的礼仪,采用了以环境为导向的教材结构设计;在《前厅服务与管理》、《客房服务与管理》、《餐饮服务与管理》教材结构设计中,采用了以工作过程为导向的教材结构,因为这些服务与管理活动体现工作过程的每个服务与管理环节上;《咖啡调制与服务》、《茶艺与服务》、《调酒与服务》、《插花艺术与服务》等教材的设计,采用了以产品为导向的结构,因为这类职业活动通过提供产品进行服务;《康乐服务与管理》教材,采用以康乐项目为导向的结构设计。

<<餐饮服务与管理>>

内容概要

本书是中等职业学校酒店服务与管理专业教材。

本书在贯彻教育部提出的“以全面素质为基础、以能力为本位”的教育教学指导思想的基础上，结合目前我国旅游酒店餐厅岗位和旅游中等职业学校学生的实际需求，同时吸收国内外饭店服务与管理的先进教学理念。

全书共分三篇，第一篇为宴会服务，以中式服务为主线进行讲解；第二篇为餐厅服务，以西式服务为主线进行讲解；第三篇为其他服务，以自助餐等服务为主。

每一篇均以一次完整的接待服务过程为实例，将教学内容分成若干单元，每个单元又分成若干任务来完成。

书中的每个任务通过任务描述、任务分析、任务实现引出完成任务需要掌握或了解的相关知识、技能训练并提供技能训练的方法、要求，做到每个单元有综合能力评价。

本书在编写过程中力求紧密结合行业和岗位的实际情况，突出餐饮服务的岗位技能和能力要求，做到由浅入深、循序渐进。

本书广泛征求并听取了全国中等职业学校酒店服务与管理专业教师的意见，融入了教师们多年来的教学实践经验，同时也融合了本行业对餐厅服务岗位人才的要求，具有实用性、科学性和系统性等特点。

本书适合作为中等职业学校酒店服务与管理专业的教材，也可作为技工学校相关专业及在职人员的培训和自学用书。

<<餐饮服务与管理>>

书籍目录

第一篇 宴会服务 单元一 宴会预订 任务一 了解客户需求 任务二 宴会设计 任务三 签订合同 单元二 宴前准备 任务一 宴会服务人员工作 任务二 宴会物质准备 单元三 宴会VIP的前室工作 任务一 迎接宴会客人 任务二 茶水服务 单元四 宴会服务 任务一 入席服务 任务二 酒水服务 任务三 菜肴服务 任务四 席间服务 任务五 服务技巧 任务六 结账服务 任务七 送客服务 单元五 宴会结束工作 任务一 宴会清理 任务二 宴会小结 第二篇 餐厅服务 单元六 餐前准备 任务一 预订服务 任务二 餐前准备 单元七 餐中服务 任务一 迎宾服务 任务二 点菜服务 任务三 酒水服务 任务四 菜肴服务 任务五 席间服务 任务六 结账收银 任务七 送客服务 第三篇 其他服务附录

<<餐饮服务与管理>>

章节摘录

插图：一、饮茶方法饮茶方法最关键是如何将茶叶溶于水中，即所谓沏茶、泡茶。

茶叶的泡水方法大致有泡、沏、煮三种，除此之外还有烹茶。

1.泡茶泡茶是将茶叶放入容器内，先用少量的开水注入容器内，待茶叶泡出色，然后再注入适量的水便可饮用。

这种泡茶的方法较适合于宴会用茶。

俗话说“茶喝后来艳”，如果等客人到来时再泡茶，往往茶的香、色、味都不能很好地发挥出来。

如果将茶提前泡好，待客人到后，再兑入一定量的开水，其色、香、味便能即刻挥发出来。

2.沏茶沏茶是用烧开水，沏入装有茶的容器中，稍待片刻即可饮用；沏茶的方法常用于盖碗茶。

3.煮茶煮茶是将茶叶放入银壶内或铜壶内加水上火煮，至茶色、茶香出来后饮用，如各种砖茶、沱茶、紧压茶均采用这种方法饮用。

4.

选水饮茶中，除茶叶泡水甚为讲究外，茶叶对于水质的要求也非常严格。

俗话说“好茶还要好水冲”，水质直接影响着茶的质量，如用含铁质多的水冲茶，其茶汤则会变深；用含碱或盐的水冲茶，在茶汤的表面则会产生锈油。

因此，以劣质水冲茶均影响茶的原有质量。

水分为软水、硬水两种，我们日常生活中的饮用水多为硬水，如江、河、湖、泉、井、溪水等均为硬水，而蒸馏水则为软水。

但硬水经过烧开加工后，就会变为软水了。

泡茶一定要用煮沸后的水进行冲泡。

泡茶用水一般以泉水为最好，其次为溪水、活水，死水次之。

城市中则使用加工处理后的自来水。

泡茶时，水的温度也很关键。

一般来讲，泡茶时要将水煮沸后冲泡，如冲泡乌龙茶、普洱茶、铁观音等特种茶就需要用100℃的开水冲泡，这样才能使茶叶的色、香、味溢出。

<<餐饮服务与管理>>

编辑推荐

《餐饮服务与管理》共分三篇，第一篇为宴会服务，以中式服务为主线进行讲解；第二篇为餐厅服务，以西式服务为主线进行讲解；第三篇为其他服务，以自助餐等服务为主。

《餐饮服务与管理》注重与职业资格鉴定的衔接，增强教学内容的实用性、有效性；增加了创新服务的策划，培养学生的创新精神与创新能力；增设对知识与技能的三级评价。

《餐饮服务与管理》适合高职高专、中职院校的酒店管理及相关专业的师生作教材使用。

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>