

<<宴会服务员岗位作业手册>>

图书基本信息

书名：<<宴会服务员岗位作业手册>>

13位ISBN编号：9787115181657

10位ISBN编号：7115181659

出版时间：2008-7

出版单位：人民邮电出版社

作者：腾宝红 编

页数：143

字数：160000

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>

<<宴会服务员岗位作业手册>>

内容概要

本书从宴会服务员岗位工作实际出发，系统介绍了宴会服务员的岗位职责、宴会服务作业程序、具体作业内容及在宴会服务过程中常用的服务英语等内容。

本书主要适用于酒店、餐厅的作业人员或欲从事餐饮服务工作人员及酒店旅游培训机构的从业人员，并为其提供了可以参照操作的标准及工作规范。

<<宴会服务员岗位作业手册>>

书籍目录

第1部分 宴会服务员岗位要求 1-1 宴会服务员素质要求 一、职业道德 二、基本素质
 三、专业素质 1-2 宴会服务员岗位职责 一、宴会部服务经理 二、宴会部领班
 三、宴会部领座员 四、宴会部服务员 1-3 宴会服务员作业内容 一、宴会准备
 二、宴会开始 三、宴会结束 1-4 宴会服务员日常礼仪 一、仪容 二、着
 装 三、站姿 四、坐姿 五、走姿 六、蹲姿 第2部分 宴会服务作业 2-1
 了解宴会术语 一、器具 二、菜名 2-2 宴会餐具配备 一、中餐宴会餐具配置
 二、西餐宴会餐具配置 2-3 正确使用托盘 一、轻托 二、重托 三、托盘服
 务注意事项 2-4 布置宴会场地 一、宴会场景布置要求 二、宴会场景布置实施
 2-5 摆放宴会餐巾花 一、餐巾花花形选择 二、餐巾花摆放要求 2-6 宴会插花作
 业 一、插花准备工作 二、插花基本样式 三、插花应注意事项 2-7 预订受理作
 业 一、问候客人 二、接受预订 三、预订宴会酒水 四、重复宴会预订
 五、确认签约 六、宴会下单落实第3部分 附录附录1 餐饮服务国家职业标准 附
 录2 宴会服务常用英语 参考文献

<<宴会服务员岗位作业手册>>

章节摘录

第2部分 宴会服务作业 2-2 宴会餐具配备 盛器的配置原则 菜肴烹制成熟后都要用各种盛具盛装上席食用，针对成菜的特点，用不同形状、花纹、色泽的盛具才能把菜肴装点得绚丽多彩。

因此，在装盘时，服务员应考虑到盛具与菜肴的相互协调。

1. 盛具的大小应与菜肴的数量相适应 装盘要根据菜肴分量的多少选择好盛具。量多的菜肴选择较大的盛具，量小的菜肴选用较小的盛具，如果把量多的菜肴装在小盛具内，会显得臃肿；装盘时菜肴不能装在盘的边沿，应装在盘的中心圈内，数量以占容积的80%~90%为佳。

2. 盛具的类型应与菜肴的种类相配合 盛具的类型很多，选用时应充分考虑菜肴与盛具的特点，不能随意乱用，否则有损菜肴的美观。一般来说，炒、煨、炸、熘类的菜肴及冷菜使用条盘、圆盘；烧、煨、烩类的菜肴及带有汤汁的半汤菜，宜用汤盘、碗；甜羹类宜用汤碗，清蒸菜宜用品锅、气锅。

3. 盛具的色泽应与菜肴的色泽相协调 菜肴的色泽形态千变万化，盛具的色泽图案各具风格，装盘时菜肴应与盛具的色泽图案相互配合，互相协调，才能产生美感。在一般情况下，色泽洁白的盛具适合大多数菜肴。色白的菜肴，用带有一定色泽、图案、花边的盛具来盛装，更能体现出菜肴的特色，若装在白色的盛具内，色泽就会显得单调。如鲜熘鱼头、雪花鸡等色白的菜肴，装在带有浅绿色或珊瑚色花边的盛具内，看起来就显得更加鲜明悦目。

4. 盛具与盛具应相互配合 在一桌宴席中除了盛具与菜肴应搭配恰当外，还应注意盛具与盛具之间的配合。配制宴席菜肴，最好选用相宜的整套餐具来配合，这样能使盛具之间的形状、色泽协调一致，从而烘托菜肴的特色，增加宴席的气氛。

<<宴会服务员岗位作业手册>>

编辑推荐

职业素质训练，让酒店服务更加专业；作业流程细化，让酒店服务更加高效；专用英语汇编，让酒店服务更加丰富。

丛书特色： 模块化编写，让培训课程计划安排更加灵活；职业素质要求和作业流程细节相结合，同时提升服务人员的专业水平和做事效率；丰富的案例和要点提示，让服务作业中的关键环节更加容易掌握。

适用范围： 酒店餐厅对其基层服务人员进行的内部培训；服务人员提升自身职业竞争力、做到一专多能的自我培训指导手册；各相关岗位职业测评考试的参考书。

配套增值： 各岗位职业英语汇编，为读者适应新时代背景下的酒店服务要求，提供了有效的工具。

<<宴会服务员岗位作业手册>>

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>