

<<餐饮服务人员技能手册>>

图书基本信息

书名：<<餐饮服务人员技能手册>>

13位ISBN编号：9787115199546

10位ISBN编号：711519954X

出版时间：2009-6

出版单位：人民邮电出版社

作者：滕宝红，李建华 主编

页数：130

字数：110000

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>

## <<餐饮服务人员技能手册>>

### 内容概要

本书从一名合格餐饮服务人员所应具备的素质要求、餐饮服务工作的服务规范、餐饮服务人员岗位职责及行为规范等方面入手，深入浅出地阐述了餐饮服务工作中必备的基本知识，以及餐饮服务所涉及的技能。

全书内容通俗易懂、图文并茂，便于读者学习和使用。

本书不仅可作为餐饮服务人员的培训教材，也可以作为进城务工人员从事此类工作的自学用书。

## &lt;&lt;餐饮服务人员技能手册&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 导读	一、学习指导流程	二、求职应聘指导	第二章 岗位描述	第一节 餐饮服务
人员素质要求	一、职业道德	二、基本素质	三、专业素质	第二节 餐饮服务人
员岗位职责	一、中餐服务人员岗位职责	二、西餐服务人员岗位职责	三、宴会服务	
人员岗位职责	第三节 餐饮服务人员作业内容	一、服务前的准备工作	二、餐饮过程	
中的服务工作	三、餐饮服务结束后的清理工作	四、检查、清洗、擦亮服务用具	第四	
节 餐饮服务人员日常礼仪	一、仪容礼仪	二、着装礼仪	三、仪态礼仪	四、
语言礼仪	第三章 餐饮服务技能	第一节 餐饮摆台技能	一、摆台的要求	二、摆台
前的准备	三、台布铺设	四、冷餐酒会台面	五、中餐西吃台面	六、台面分类
第二节 餐巾折花与摆放技能	一、餐巾折花的基本技法和要领	二、餐巾折花花型的		
选择技巧	三、餐巾折花应注意的问题	四、餐巾折花的摆放	第三节 端托技能	
一、端托的要求	二、端托的方法	三、端托行走要领	四、单手托盘技巧	五、
双手托盘技巧	六、肩托托盘技巧	七、托盘上菜服务技巧	八、托盘端送咖啡、茶的	
服务技巧	九、托盘端送饮料的服务技巧	十、托盘端送啤酒的服务技巧	十一、用托盘	
收拾桌面的技巧	十二、用托盘更换餐盘的技巧	十三、用托盘更换烟灰缸的技巧	十	
四、托盘服务注意事项	第四节 上菜、分菜技能	一、上菜技能	二、分菜技能	第
五节 斟酒服务技能	一、示酒	二、冰镇	三、溜杯	四、温烫
六、滗酒	七、斟酒	第六节 餐具撤换技能	一、撤盘的基本要求	二、撤
盘时机	三、撤盘操作技能	四、撤盘的注意事项	第七节 餐具擦拭技能	一、准
备工作	二、餐具擦拭与摆放	三、擦拭瓷器	四、擦拭银器	五、擦拭玻璃器皿
第四章 餐饮服务技巧	第一节 散客服务技巧	一、迎宾与带位	二、餐前服务	
三、餐中服务	四、结账服务	五、送客与翻台服务	第二节 宴会服务技巧	一
、中餐宴会服务	二、西餐宴会服务	第三节 团体包餐服务技巧	一、团体包餐种类	
二、团体包餐早餐服务程序	三、团体包餐午、晚餐服务程序	附录 测试题与求职指导		
一、技能测试	二、求职黄页	参考文献		

<<餐饮服务人员技能手册>>

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>