

<<酒店餐饮高手过招>>

图书基本信息

书名：<<酒店餐饮高手过招>>

13位ISBN编号：9787118066388

10位ISBN编号：7118066389

出版时间：2010-1

出版时间：国防工业出版社

作者：盛丹丹 主编

页数：279

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>

<<酒店餐饮高手过招>>

前言

亲爱的读者请进！

如果你一直被哑巴英语困扰着，如果你遇到老外常手足无措，如果你已经或者想要进入外企工作，如果你想要跳槽谋求高职，如果你期盼成为国际谈判桌上的赢家，如果你打算出国旅游或有国外游客需要接待，如果你必须用英语来服务他人，如果你意欲留学镀金或者想在课堂上一句话惊倒老师，那么我们这套《开口飚英文》，就会让你轻松过关。本套丛书体例新颖，编排独特，情景生动，细致入微，打破常规，招招制胜。第一招技巧点拨单元开端给出与主题内容相关的技巧性点拨——为人之道、处世哲学、礼仪差异、国外风俗等，可以说，这不仅仅是一套口语书！

第二招抢先经句把身边的口语短句用小标题精心提炼，出彩动人——最经典的句子，最常用的句型，最地道的口语，最简单的说法！

第三招一线情景用最流畅的对话，最平实的语言展示或锋芒毕露或淡定神怡，或兢兢业业或吊儿郎当，或官腔满腹或轻松调侃，或感激涕零或大动干戈——虽然百态，但这就是我们的日常生活、学习和工作的全部内容，如此真实！

第四招流畅表达必背的段落，听力的考察——有了前面语料的积累，语感的锤炼，那么现在可以脱口而出，出口成章啦！

第五招拓展词汇相关的词汇链接与深入学习，一碟饭后的甜品，一杯淡淡的绿茶——看似无关轻重，却别有一番收获在其中！

第六招超值MP3赠送美籍专家配音，发音纯正，语速适中，音调优美。

读者可以把MP3下载下来，走路等车的时候听，坐车开车的时候听，逛街购物的时候听，课间休息或工作间隙的时候听，临睡之前或早起刷牙的时候听——让你的美语外教随传随到！

第七招双语把关首都师范大学年轻教师与众多职场精英人士共同执笔，多位英美外籍专家审核把关——绝对的双语双地道！

本套丛书包括《时尚生活高手过招》、《日常交际高手过招》、《白领办公高手过招》、《求职面试高手过招》、《商务谈判高手过招》、《旅游出行高手过招》、《酒店餐饮高手过招》、《求学生涯高手过招》，8本书各有侧重却又环环相扣。

相信这套精心设计的口语书，可以帮助大家与老外开口“飚”英文与英语高手轻松过招！

<<酒店餐饮高手过招>>

内容概要

本书按一般酒店的部门设置分为前厅部、客房部、餐饮部、商务中心、康乐部和商场部6章，章下的单元按相关服务划分，设置了技巧点拨、抢先经句、一线情景、流畅表达和拓展词汇5个环节。全书内容涵盖面广，读者可以各取所需，将酒店英语对话、酒店服务技巧、酒店专业术语的学习融合为一体。

<<酒店餐饮高手过招>>

书籍目录

Chapter1 Front Office Department 前厅部 Unit1 Room Reservation 预订客户 Unit2 Canceling or Changing the Reservation 取消与更改预订 Unit3 Check-in 登记入住 Unit4 Delivering Luggage to Room 取送行李 Unit5 Offering Consultation Service 提供咨询 Unit6 Foreign Currency Exchange 外汇兑换服务 Unit7 Depositing Items 寄存物品 Unit8 Guiding Guests to the Room 带客入房 Unit9 Changing Rooms 调换房间 Unit10 Extending the Stay 延长住宿 Unit11 Dealing with Complaints 处理投诉 Unit12 Check-out 结账离店

Chapter2 Housekeeping Department 客房部 Unit1 Cleaning the Room 清理服务 Unit2 Delivering Food Service 客房用餐服务 Unit3 Maintenance Service 维修保养服务 Unit4 Telephone Service 电话服务 Unit5 Laundry Service 送洗服务 Unit6 Wake-up Service 叫醒服务 Unit7 Medical Service 医疗服务 Unit8 Lost and Found 失物招领 Unit9 Asking for Items 索取物品 Unit10 Baby-sitter Service 托婴服务 Unit11 Emergency 突发事件 Unit12 Safety of the Hotel 酒店安全

Chapter3 Catering Department 餐饮部 Unit1 Booking Seat 预订餐桌 Unit2 Banquet Reservation 宴会预订 Unit3 No More Tables 席位已满 Unit4 Greeting the Guests 欢迎来客 Unit5 Setting the Table 餐桌摆设 Unit6 Taking Orders 点菜 Unit7 Serving Dishes 上菜 Unit8 Service during the Meal 席间服务 Unit9 Drinks 酒水 Unit10 Buffet 自助餐 Unit11 Paying the Bill 买单

Chapter4 Business Center 商务中心 Unit1 Secretarial Service 文秘服务 Unit2 Fax Service 收发传真 Unit3 Translating and Interpreting Service 翻译服务 Unit4 Ticket Service 票务服务 Unit5 Mail Service 邮政服务 Unit6 Convention Service 会务服务 Unit7 Internet Service 网络服务

Chapter5 Recreation Department 康乐部 Unit1 At the Health Center 在健身房 Unit2 In the Beauty Center 在美容中心 Unit3 Going to the Cinema 看电影 Unit4 In the Ballroom 在歌舞厅 Unit5 Sauna and Massage 桑拿按摩

Chapter6 Shopping Department 商场部 Unit1 Jewelry and Crafts 珠宝工艺品 Unit2 Textile and Knitwear 丝绸纺织品 Unit3 Chinese Arts and Antiques 书画古玩 Unit4 Clothes, Shoes and Hat 服装鞋帽 Unit5 Food and Drinks 食品饮料 Unit6 Health Care Products 医药保健品

Appendix 附录 1. Accommodation Registration Form 住宿登记表 2. Hotel Reservation Form 订房确认书 3. Everyday Words in Hotel 宾馆餐厅常用词汇

<<酒店餐饮高手过招>>

章节摘录

When customers sit down , leave a menu for each of them. Dont just throw menus on the table and leave without saying anything. If you have a menu insert , explain to them what they are. Do not just hand it to them. Make sure you take care of any childrens needs. Get kids menus , dry erase boards and markers. Different nations have different ways of cook-ing , serving and eating. Food served for dinner changes with occasions , but the usual order is an appetizer , soup , fish , meat with vegetables , salad , dessert and coffee. American people have lunch eating cold meat with boiled or fried potatoes , another vegetables , and salad and , at the end , coffee or tea with a dessert such as fresh or cooked fruit , pudding , pies or ice-cream. 顾客就座时 , 为每人提供一份菜单。

不要简单地把菜单放在桌子上什么话都不说。

如果菜单中夹杂内页 , 要向顾客解释说明。

不要只是把这些交给他们。

确保满足每个孩子的需求。

为其提供儿童菜单、白板和记号笔。

不同的民族有不同的烹饪方法、服务方法以及就餐礼仪。

正餐的菜肴因场合不同而有所不同。

通常的上菜顺序是开胃品、汤、鱼、肉菜、沙拉、甜点和咖啡。

美国人午餐大都吃冷肉和煮土豆或炸土豆 , 另外加一些蔬菜或生菜冷盘 , 最后是咖啡、茶或甜点。

甜点一般是新鲜水果或水果羹、布丁、馅饼或冰激凌。

<<酒店餐饮高手过招>>

编辑推荐

超炫口语·地道表达 张口就来·招招制胜

<<酒店餐饮高手过招>>

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>