

<<餐饮服务实训>>

图书基本信息

书名：<<餐饮服务实训>>

13位ISBN编号：9787121079689

10位ISBN编号：7121079682

出版时间：2009-8

出版时间：电子工业出版社

作者：邓英，马丽涛 主编

页数：260

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>

<<餐饮服务实训>>

内容概要

本书共分为十部分内容，主要论述了餐饮部及其岗位认知、餐饮服务人员基本礼仪、餐厅服务基本技能、中式餐饮服务、西式餐饮服务、自助餐厅服务、酒吧服务、咖啡厅服务、茶坊服务和餐饮督导技能。

本书突出体现了理念创新、可操作性强、适应性强、可读性强的特点。特别是随本书配备的光盘中的“课件”、“常用表格”、和“实际场景操作录像”更有利于学生更直观感受和理解。

本书可作为高等职业院校、高等专科学校以及成人高等院校的旅游、酒店管理专业学生的参考用书，也可供酒店对其管理人员、服务人员进行业务培训时使用。

<<餐饮服务实训>>

作者简介

邓英，1976年生。

管理学硕士。

黑龙江省餐饮烹饪行业协会理事、餐厅服务高级技师、国家职业技能鉴定裁判员、国家级餐饮服务评委、中国餐饮服务名师；具有8年酒店管理工作实践经验，主要从事酒店管理与服务的教学研究和培训工作。

现任教于黑龙江旅游职业技术学院。

主讲宴

<<餐饮服务实训>>

书籍目录

餐饮部及其岗位认知项目一 餐饮服务人员基本礼仪 餐饮服务人员礼仪基本知识 一、仪容、仪表的基础知识 二、仪态的基础知识 三、服饰的基础知识 四、服务语言的基础知识 五、常用见面礼仪的基础知识 六、餐具使用的基本礼仪知识 餐饮服务人员基本礼仪实训 模块一 仪容、仪表规范 模块二 仪态规范 模块三 服务用语规范 模块四 常用见面礼仪规范 本项目小结 案例研讨

项目二 餐厅服务基本技能 餐厅服务技能基本知识 一、台布的基础知识 二、托盘的基础知识 三、餐巾折花的基础知识 四、摆台的基础知识 五、酒水斟倒的基础知识 六、上菜、分菜的基础知识 餐厅服务基本技能实训 模块一 铺台布 模块二 托盘 模块三 餐巾折花 模块四 摆台项目

项目三 中式餐饮服务 中式餐厅岗位概况 中式餐饮服务基本业务知识 一、中餐零点服务 二、中餐宴会服务 三、团体包餐服务 四、客房送餐服务 中式餐饮服务技能实训 模块一 中餐预订服务 模块二 中餐零点服务 模块三 中餐宴会服务 模块四 团体包餐服务 模块五 客房送餐服务 本项目小结 案例研讨

项目四 西式餐饮服务 西式餐厅岗位概况 西式餐饮服务基本业务知识 一、西餐主要菜系及其特点 二、西餐的组成 三、西餐与酒水的搭配 四、常见的西餐服务方式 五、常见的西餐摆台 西式餐饮服务技能实训 模块一 西餐零点服务 模块二 西餐宴会服务 模块三 酒会服务 模块四 冷餐会服务 本项目小结 案例研讨

项目五 自助餐厅服务 自助餐厅岗位概况 自助餐厅服务基本业务知识 一、自助餐的特点 二、自助餐餐厅的布置 三、自助餐餐桌的布置 四、餐台菜肴的陈列 五、自助餐服务要求 自助餐厅服务技能实训 模块一 自助餐餐台的准备 模块二 提供食品服务项目六 酒吧服务项目七 咖啡厅服务项目八 茶坊服务项目九 餐饮督导技能参考文献

章节摘录

餐饮部及其岗位认知 餐饮部与餐厅的关系 餐厅是餐饮部整个组织机构的一部分。

餐厅是餐饮经营的主体部门，负责销售酒店饮食产品和客人用餐的特定场所，它还担负着接待各方来宾、弘扬餐饮文化、创造经济效益、扩大酒店影响的重任，其服务的优劣，关系到餐饮经营的成败及酒店的声誉。

餐厅的类型及主要特点在我国，根据餐厅的经营特色、服务方式和规格水平的不同，大致可分为以下几类：1. 零点餐厅 零点餐厅是酒店的主要餐厅，供应中西菜点，接待零星宾客，宾客通常是随到随吃，随意点菜、按消费金额结账、自行付款的餐厅。

零点餐厅要求菜点品种多样，加上用餐时间交错、工作量大，因此，零点餐厅的服务员应具有良好的服务意识、熟练的服务技术和高质量的服务水平。

2. 宴会厅 酒店一般都设有宴会厅。

宴会厅是高雅、华丽的豪华餐厅，提供制作讲究的配套菜肴，可供中餐宴会和西餐宴会、鸡尾酒会、冷餐酒会等使用。

宴会厅接受宾客的委托，组织各种消费水平及礼仪要求都较高的聚餐活动。

因为标准的不同、人数的不同，用餐方式的不同，所以宴会厅食品的准备、环境的布置、宴会服务和程序都应根据具体情况而确定。

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>