

<<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：9787122008220

10位ISBN编号：7122008223

出版时间：2007-11

出版时间：7-122

作者：张翠菊 编

页数：244

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>

## <<餐饮服务与管理>>

### 内容概要

“餐饮服务与管理”是高职高专院校旅游管理专业和酒店管理专业的主干课程。

《餐饮服务与管理》共分十章，主要从餐饮服务技能、餐饮管理理论与实务两个方面介绍了餐饮服务与管理的基本理论、基础知识及餐饮部运行与管理的基本程序和方法，训练学生从事餐饮服务工作的基本技能和操作程序，强化餐饮服务与管理工作的观念和意识，培养酒店服务与基层管理工作、适应行业发展与职业变化的基本能力。

《餐饮服务与管理》可作为高职高专院校旅游管理专业、酒店管理专业学生的教材，也可作为餐饮服务与管理培训教材或自学用书。

## &lt;&lt;餐饮服务与管理&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 餐饮概述第一节 餐饮管理的目标和任务一、餐饮管理的目标二、餐饮管理的任务第二节 餐饮管理特点一、餐饮生产的特点二、餐饮销售的特点三、餐饮服务的特点第三节 餐饮企业组织机构与职能一、餐饮企业的组织机构设置二、餐饮企业各组织机构的一般模式三、餐饮部各部门的主要职责四、餐饮部门工作人员的岗位职责第四节 餐饮行业的发展趋势一、经营方式多样化二、产品及经营创新化三、餐饮服务个性化与亲情化四、餐饮消费两极化五、快餐业发展迅速化六、餐饮管理现代化本章小结复习思考题实训练习第二章 餐饮服务基本技能第一节 托盘一、托盘的种类和用途二、托盘操作要领三、轻托和重托注意事项实训练习第二节 餐巾折花一、餐巾及餐巾花的作用二、餐巾及餐巾花的种类和特点三、餐巾折花的基本技法四、餐巾花的选择与摆放要求五、餐巾折花注意事项实训练习第三节 摆台一、中餐摆台二、西餐摆台实训练习第四节 斟酒一、斟酒准备二、斟酒的要领实训练习第五节 点菜与传递菜肴一、点菜二、传递菜肴实训练习第六节 上菜与分菜一、中餐上菜二、中餐分菜实训练习第七节 其他服务技能一、电话预订二、迎送宾客三、递铺餐巾四、小毛巾(香巾)服务五、香烟服务六、撤换餐用具七、结账服务实训练习本章小结复习思考题第三章 中餐服务第一节 中餐简介一、中餐的分类二、中式烹饪的方法及特点第二节 中餐零点服务一、零点餐厅服务的特点与要求二、中餐零点早餐服务程序三、中餐零点午、晚餐服务程序四、特殊问题处理第三节 团体包餐服务.....第三章 中餐服务第四章 西餐服务第五章 餐饮服务质量管理第六章 餐厅与菜单计划第七章 餐饮原材料采保管理第八章 餐饮生产管理第九章 餐饮销售管理第十章 中西式快餐店的运营与管理参考文献

## <<餐饮服务与管理>>

### 编辑推荐

餐饮行业是利用设备、场所和餐饮产品为外出就餐的客人提供社会生活服务的生产经营性服务行业。

《餐饮服务与管理》全面介绍了餐饮服务与管理的基本理论和知识，内容与餐饮企业工作的实际相结合，与职业资格鉴定相衔接。

阅读《餐饮服务与管理》，将掌握餐饮管理的特点，熟悉餐饮企业组织机构与职能及餐饮部门各主要岗位的职责，了解餐饮业的发展趋势。

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>