第一图书网, tushu007.com

<<餐饮管理与服务>>

图书基本信息

书名：<<餐饮管理与服务>>

13位ISBN编号：9787302203445

10位ISBN编号：730220344X

出版时间：2009-7

出版时间：清华大学出版社

作者：吉根宝 编

页数：282

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

前言

随着经济的快速发展，一方面人们的消费观念和消费模式发生了巨大变化，对饭店的服务和管理提出了更高要求；另一方面，餐饮企业之间的竞争也尤为激烈，餐饮企业对员工的要求越来越高。

培养出在生产、建设、服务和管理第一线工作的高素质技能型人才，适应行业的快速发展，是高职高专教育的首要任务，而教材建设是人才培养的重要环节。

本书根据教育部高职高专教育人才培养相关文件的精神，结合清华大学出版社“精品教材建设工程”的阶段性设计要求编写。

本书紧紧围绕高职高专人才的培养目标，坚持创新、改革的精神，体现新的课程体系、新的教学内容和教学方法，以学生为中心，以技能为核心，兼顾知识教育和能力教育。

本书以能力培养为宗旨，以案例为引导，以任务驱动为核心，以技能鉴定为指南，强调“新、创、实、改”。

“新”，就是强调各学科的新理论、新知识、新技术、新方法、新经验、新案例，使教材内容新颖。

“创”，首先是形式创新，采取“案例导人”的形式，将探究式、互动式、开放式教学方法融入编写内容中，充分发挥教师在教学过程中的主导作用和学生的主体作用；其次是在内容上力求创新。

“实”，根据“实际、实用、实践”的原则，突出学生的技术应用能力训练与职业素质培养。由易到难、由简到繁，由感性到理性，并结合国家职业资格鉴定的标准，立足提高学生的综合能力。

内容概要

餐饮管理与服务是现代饭店经营管理的重要组成部分，也是高职高专旅游管理、酒店管理等专业的核心课程之一。
全书内容分为“技能篇”、“知识篇”和“拓展篇”三部分，共十一章。
技能篇以工作任务形式，分为基本技能、中餐服务技能和西餐服务技能，重点阐述托盘、铺台、折花、点菜、斟酒、送餐等中、西餐实践操作标准；知识篇介绍餐饮服务和礼仪知识，餐饮计划、原料、厨房生产、餐厅管理等管理知识和技能；拓展篇把成本管理和战略管理的一些新的理论和方法引人教材，目的是开拓学生视野。
本书不仅可以作为高职高专旅游管理类专业教材，也可以作为酒店管理人员的培训教材。

<<餐饮管理与服务>>

书籍目录

第1篇　技能篇　第1章　餐饮服务基本技能　　1.1　托盘　　工作任务1　托盘前期准备　　工作任务2　托盘服务程序　1.2　铺台布　　工作任务3　铺台布前期准备　　工作任务4 中式铺台布　　工作任务5　西餐铺台布　1.3 餐巾折花　　工作任务6　餐巾花折叠前期准备　　工作任务7　餐巾折花技法　　工作任务8　餐巾花的摆放　1.4　点菜　　工作任务9　点菜服务　1.5　斟酒服务　　工作任务10　开启酒瓶　　工作任务11　斟酒姿势　　工作任务12　斟酒　1.6　送餐服务　　工作任务13　客房送餐　　工作任务14　送餐(外卖)　第2章　中餐服务技能　2.1　中餐摆台技能　　工作任务15 中餐早餐摆台　　工作任务16 中餐便餐摆台　　工作任务17 中餐宴会摆台　2.2　中餐菜肴服务技能　　工作任务18　上菜　　工作任务19　分菜　2.3　中式餐饮服务　　工作任务20 中餐早餐服务　　工作任务21 中餐零点服务　　工作任务22 中式午餐、晚餐服务　　工作任务23 团体用餐服务　　工作任务24 中餐宴会服务　第3章　西餐服务技能　3.1　西餐摆台技能　　工作任务25　西餐早餐摆台　　工作任务26　西餐便餐摆台　　工作任务27 西餐宴会摆台　3.2　西餐菜肴服务技能　　工作任务28　西餐上菜服务　　工作任务29　西餐分菜服务　　工作任务30　西餐撤换餐具及菜盘　3.3　西餐酒水服务技能　　工作任务31 西餐红葡萄酒服务　　工作任务32 西餐白葡萄酒服务　　工作任务33　西餐香槟酒服务　3.4　西式餐饮服务　　工作任务34　西餐早餐服务　　工作任务35　西餐午餐、晚餐服务　　工作任务36　西餐宴会服务　　工作任务37　西餐鸡尾酒会服务　　工作任务38　西餐冷餐酒会服务第2篇　知识篇　第4章　餐饮服务知识　4.1　餐饮服务的方式　　4.1.1 国外餐饮服务　……　第5章　餐饮业概述　第6章　餐饮计划管理　第7章　餐饮原料管理　第8章　厨房生产管理　第9章　餐厅管理第3篇　拓展篇　第10章　餐饮成本管理　第11章　餐饮战略管理参考文献

章节摘录

1. 火灾事故的预防　　火灾应该说是厨房最易遇到且伤害最大的灾难之一。
诱发火灾的因素很多，比如未熄灭的烟头、电线短路漏电、燃气外泄、烹调操作不当、机械过度工作产热、故意纵火等多种。
尽管火灾是易发的灾难，但如果了解起火的原因，事故的预防还是可以做到的。
具体的做法如下。
（1）厨房内每个员工必须遵守安全操作规程，并严格执行。
（2）厨房的各种电动设备的安装和使用必须符合防火安全的要求，严禁员工野蛮操作。
厨房的用电线路一定要分清照明电线路和动力电线路，千万不能混用。
线路的布局要合理，尤其炉灶线路的走向不能靠近灶眼。
要设立漏电保护器，防止短路引起的火灾和对员工的意外伤害。
（3）厨房内煤气管道及各种灶具附近不要堆放易燃物品。
使用煤气要随时检查煤气阀门或管道有无漏气，也可设置煤气报警器，出现问题应及时通知专业维修人员，杜绝不闻不问的马虎行为。
（4）在烹调操作时，锅内的介质（水、油）不要装得太满，温度不要过高，严防温度过高或油溢、水溢而诱发的各种伤害。
（5）炉灶、烟罩要定期清理，防止油垢过多引起火灾。
一般饭店炉灶会有管事部人员在每天下班后进行清洁，而烟罩通常每季度由专业人员清理。
（6）任何使用火源的工作人员，不能擅自离开炉灶岗位，防止因无人看守导致烧干原料而引发的火灾。
（7）清理厨房卫生时防止违章操作，防止将水浇洒在电器设备上，预防漏电、短路事故发生。
卫生工作结束后，厨房要设专人负责检查各种电器、电源开关，并关好各种电源和燃气阀门。

第一图书网, tushu007.com

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