

<<中餐服务>>

图书基本信息

书名：<<中餐服务>>

13位ISBN编号：9787302254737

10位ISBN编号：7302254737

出版时间：2011-8

出版时间：清华大学出版社

作者：王利荣 编

页数：195

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>

<<中餐服务>>

内容概要

《中等职业学校酒店服务与管理类规划教材：中餐服务》是我国餐饮文化中的重要部分，是旅游业中酒店服务的重要组成。

《中等职业学校酒店服务与管理类规划教材：中餐服务》贯彻“以服务为宗旨，以就业为导向”的职业教育要求，围绕中餐服务各个岗位的实际工作，以任务为引领，以学生自学和训练为主导，努力达到提高学生职业能力的目标，涵盖了中餐零点服务、中餐宴会服务、团队用餐服务、送餐服务等内容。

《中等职业学校酒店服务与管理类规划教材：中餐服务》可作为中等职业学校酒店服务与管理专业师生的教材，也可供餐饮企业、酒店员工培训及相关人士学习参考。

<<中餐服务>>

书籍目录

单元一 认识中餐服务

任务一 走进餐饮部

活动一 认识餐饮部

活动二 做优秀的餐饮部员工

任务二 体验中餐服务

活动一 认识餐饮服务

活动二 探寻中餐服务

任务三 认识中餐菜单

活动一 认识零点菜单

活动二 认识宴会菜单

任务四 认识中餐菜肴

活动一 认识八大菜系

活动二 认识地方特色菜系

单元二 中餐零点服务

任务一 餐前准备工作

活动一 零散客人预订服务

活动二 服务形象

活动三 餐前准备

任务二 迎宾接待服务

活动一 迎宾引领服务

活动二 餐前接待服务

任务三 点菜服务

活动一 点菜服务

活动二 点菜服务技巧

任务四 酒水服务

活动一 白酒服务

活动二 啤酒服务

活动三 饮料服务

任务五 菜肴服务

活动一 上菜服务

活动二 特殊菜肴服务

任务六 餐间服务工作

活动一 撤换餐酒具服务

活动二 撤换用具服务

活动三 餐间其他服务

任务七 结账送客服务

活动一 结账服务

活动二 送客服务

任务八 餐后结束工作

活动一 餐后整理

活动二 工作小结

单元三 中餐宴会服务

任务一 宴会预订服务

活动一 接受宴会预订

活动二 落实宴会预订

<<中餐服务>>

任务二 宴会前的准备

活动一 领会宴会通知单

活动二 宴会厅布置与摆台

活动三 宴会物品准备

活动四 宴会前的检查

任务三 宴会席间服务

活动一 宴会入席服务

活动二 酒水服务

活动三 菜肴服务

活动四 席间其他服务

任务四 宴会特殊情况处理

活动一 特殊宴会客人服务

活动二 宴会席间常见问题的处理

活动三 宴会席间突发问题的处理

任务五 宴会结束工作

活动一 宴会送客服务

活动二 宴会整理工作

单元四 团队用餐服务

任务一 团队用餐的准备工作

活动一 领会团队用餐预订单

活动二 团队用餐准备工作

任务二 团队用餐服务

活动一 团队早餐服务

活动二 团队午晚餐服务

单元五 送餐服务

任务一 送餐的准备工作

活动一 客房送餐预订服务

活动二 客房送餐准备服务

任务二 客房送餐服务

活动一 送餐服务

活动二 收餐服务

参考文献

<<中餐服务>>

章节摘录

1.微笑服务 微笑是餐饮服务员的职业本能和职业习惯,虽不出声音但充满热情,让宾客感受到服务人员的亲切与和蔼,这一点要体现在餐饮服务的全过程中,以起到引导、认同、友善,从而产生良好心境的作用。

2.服务语言 餐饮服务语言是表达思想,与客人、同事交流感情的主要工具。

在服务语言上应注意文明礼貌,要有较强的表达能力,具有一定的表达艺术。

餐饮服务经常使用文明用语,如欢迎光临、我能为您做些什么吗、实在对不起、谢谢光临等。

3.文化内涵 餐饮服务人员应了解我国主要客源和地区的概况、宗教和饮食习惯,熟悉我国主要菜系的菜名、名点的制作和风味特点,掌握所供应菜点、酒水的质量标准及性能特点,要有一定的外语水平,具有较高的文化素养,从而能够为各个层次的客人服务。

.....

<<中餐服务>>

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>