

<<餐饮服务实训教程>>

图书基本信息

书名：<<餐饮服务实训教程>>

13位ISBN编号：9787303150472

10位ISBN编号：7303150471

出版时间：2012-8

出版时间：李华丽 北京师范大学出版社 (2012-08出版)

作者：李华丽 编

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>

## <<餐饮服务实训教程>>

### 内容概要

《全国高等职业教育酒店服务专业精品系列教材:餐饮服务实训教程》共分六章,第一章主要介绍餐饮部的组织结构及岗位职责;第二章主要介绍中西餐饮服务基本技能包括托盘、餐巾折花、中西餐零点及宴会摆台、斟酒、上菜与分菜等服务技能;第三章主要介绍了餐厅迎宾员的基本礼仪、预订及接待服务操作流程和标准;第四章主要介绍了餐厅值台员的点菜操作程序和推销技巧以及服务工作流程和技巧;第五章主要介绍了餐厅传菜员的服务工作流程和标准;第六章主要介绍了主题宴会的设计与服务。

## &lt;&lt;餐饮服务实训教程&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 餐饮部概述 第一节 餐饮部的组织机构和职能 一、餐饮部的组织机构 二、餐饮部各机构的职能  
第二节 餐饮部的岗位设置及岗位职责 一、餐饮部总监 ( Director ) 二、餐厅经理 ( Manager ) 三、行政总厨 ( Executive Chef ) 四、餐厅主管 ( Supervisor ) 五、餐厅领班 ( 也称部长, Captain ) 六、餐厅服务员 ( Waiter / Waitress ) 七、传菜员 ( 也称地喱, Buss Boy ) 八、吧员 ( Bar Attendant ) 九、迎宾 ( Reception Waiter ) 第三节 餐饮服务人员应具备的基本素质和能力 一、餐饮服务人员应具备的基本素质 二、餐饮服务人员应具备的能力 本章小结 技能训练题 单元实训 第二章 中西餐饮服务基本技能实训 第一节 托盘实训 一、托盘的种类及用途 二、托盘的操作方法 第二节 餐巾折花实训 一、餐巾折花的作用 二、餐巾的种类 三、餐巾折花的基本手法 四、餐巾折叠时应注意的问题 五、餐巾花形的选择及摆放艺术 六、折花实训 第三节 摆台实训 一、餐台选择 二、铺台布 三、中餐宴会摆台 四、中餐零点摆台 五、西餐宴会摆台 六、两餐零点摆台 第四节 斟酒实训 一、斟酒前的准备工作 二、不同酒类的开启方法 三、斟酒服务 第五节 上菜与分菜实训 一、中餐上菜 二、中餐分菜 三、西餐上菜及分菜 四、撤换碗碟和烟灰缸 本章小结 技能训练题 单元实训 第三章 餐厅迎宾员服务实训 第一节 餐厅迎宾员的基本礼仪实训 一、餐厅迎宾员的形象礼仪 二、餐厅迎宾员电话服务礼仪 第二节 餐厅迎宾员的接待流程实训 一、餐厅迎宾员接待宾客的流程 二、餐厅迎宾员预订服务的程序与标准 本章小结 技能训练题 单元实训 第四章 餐厅值台员服务实训 第一节 中餐零点餐值台员技能实训 一、点菜服务 二、结账服务 三、中餐早茶服务 四、中餐零点餐服务 第二节 中餐宴会值台员的技能实训 一、宴会预订服务 二、值台员宴会服务工作流程 三、茶话会服务 第三节 西餐常用服务方式及技能实训 一、西餐的主要特点 二、西餐的组成及与洒水的搭配 三、西餐服务方式 四、两餐零点餐值台员服务工作流程 五、西餐宴会服务程序与标准 第四节 自助餐值台员技能实训 一、自助餐的特点 二、食品陈列台的摆设 三、自助餐值台员服务工作流程 本章小结 技能训练题 单元实训 第五章 餐厅传菜员服务实训 一、餐前准备 二、传送菜单 三、菜肴传递 本章小结 技能训练题 单元实训 第六章 主题宴会设计与服务 第一节 主题宴会概述 一、主题宴会的基本概念 二、现代主题宴会的种类 三、宴会的经营特点 四、宴会设计的内容 第二节 主题宴会场景设计 一、宴会场景设计的原则 二、宴会场景设计的内容 第三节 主题宴会台面设计 一、主题宴会台面的种类 二、主题宴会台面设计的原则和要求 三、主题宴会台面设计的步骤和方法 本章小结 技能训练题 单元实训 附录1 国家职业技能鉴定中级餐厅服务员操作技能模拟试卷 附录2 2010全国旅游饭店服务技能大赛 附录3 2010全国旅游饭店服务技能大赛 参考文献 教学支持说明

## &lt;&lt;餐饮服务实训教程&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：（2）餐台派菜：餐台派菜就是把菜盘里的菜肴逐一往客人的骨碟中分派。应侧身站在客人左侧，左脚在前，右脚在后，站姿要稳重，切不可使身体倾斜甚至是将身体依靠在客人身上。

脸斜侧与菜盘成一直线，腰部略弯，呼吸均匀。

先在左手垫上餐巾，而后再将热菜盘托起，同时右手使用分菜叉、勺进行分菜服务。

可边分菜边向客人介绍菜肴的名称、特色、典故、营养成分等相关知识，要注意讲话时不能与客人过于接近。

分菜既要掌握好数量，做到均匀准确，也要注意敬重主宾，要将菜的优质部分分给主宾。

整形菜的头尾不要分给客人，特别是对主菜，必须分得相邻客人基本一样，最先分和最后分的基本一样。

分菜、分汤要一叉准、一勺准，不能将一勺汤和一叉菜分给两位客人，更不能从分得多的盘碗内再匀给分得少的。

### （3）分菜台分菜。

首先在分菜台上准备好干净的餐盘，备好叉、勺等分菜工具。

一定要做到均匀等分，并且动作一定要迅速利落，不可拖带菜汁，或将菜汁滴落在餐桌上或溅洒在客人的衣物上。

待菜分好后，将装菜碟放在托盘内，端托至客人的左侧递送到客人面前。

其分送顺序与餐桌分菜顺序相同。

4.特殊情况的分菜方法（1）特殊宴会的分菜方法 客人只顾谈话而冷淡菜肴：遇到这种情况时，服务员应抓住客人谈话出现短暂的停顿间隙时机，向客人介绍菜肴并以最快的速度将菜肴分给客人；主要客人带有少年儿童赴宴：此时分菜先分给儿童，然后按常规顺序分菜；老年人多的宴会：采取快分慢撤的方法进行服务。

分菜步骤可分为两步，即先少分再添分。

（2）特殊菜肴的分让方法 汤类菜肴的分让方法：先将盛器内的汤分进客人的碗内，然后再将汤中的原料均匀地分入客人的汤碗中；造型菜肴的分让方法：将造型的菜肴均匀地分给每位客人。

如果造型较大，可先分一半，处理完上半部分造型物后再分其余的一半。

也可将食用的造型物均匀地分给客人，不可食用的，分完菜后撤下；卷食菜肴的分让方法：一般情况是由客人自己取拿卷食。

在老人或儿童多的情况下，则需要分菜服务。

方法是：服务员将吃碟摆放于菜肴的周围；放好铺卷的外层，然后逐一将被卷物放于铺卷的外层上，最后逐一卷上送到每位客人面前；拔丝类菜肴的分让方法：由一位服务员取菜分类；另一位服务员快速递给客人。

## <<餐饮服务实训教程>>

### 编辑推荐

《全国高等职业教育酒店服务专业精品系列教材:餐饮服务实训教程》针对高职高专酒店管理、旅游管理专业学生,从培养应用型的高素质酒店服务及管理人才出发,注重与行业发展结合,将行业发展先进的服务、技术知识引入教材,与国家餐厅服务员职业资格鉴定接轨。

《全国高等职业教育酒店服务专业精品系列教材:餐饮服务实训教程》既可作为高职高专院校旅游管理、酒店管理、餐饮管理及相关专业的教材,也可用作酒店在岗人员培训与自学的参考书。

<<餐饮服务实训教程>>

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>