

<<餐饮服务实务>>

图书基本信息

书名：<<餐饮服务实务>>

13位ISBN编号：9787313073723

10位ISBN编号：7313073720

出版时间：2011-7

出版时间：上海交通大学出版社

作者：周静波 主编

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>

## &lt;&lt;餐饮服务实务&gt;&gt;

## 内容概要

本书基于高星级饭店餐饮部和餐饮企业服务工作岗位进行开发与设计，可作为酒店管理专业餐饮服务实习实训教材，也可作为酒店员工餐饮服务培训教程。

本教材在教学内容组织上，基于餐饮服务情境进行了教学化分析，以具体、典型的餐饮服务工作任务为教学载体，依岗位工作标准和酒店高级餐厅服务员职业资格标准制定课程学习要求。实现了三个转换：岗位工作情境转换为学习情境，岗位工作任务转换为学习性工作任务，岗位工作标准转换为能力培养要求。

本教材在教学内容的选取上，针对培养“餐饮服务”这一核心业务技能，依据酒店餐厅工作流程和典型工作任务，选取七大学习性工作任务(餐饮服务基本技能，餐厅工具使用与保养，酒水与酒会服务，中餐零点服务，中、西式宴会服务，扒房午、晚餐服务，主题宴会设计服务)作为主要教学内容。通过课程的学习能使学生了解和掌握在涉外饭店餐饮部以及各类餐饮企业工作需要的丰富的服务知识和餐饮服务规范，具备从事餐饮服务实际工作要求的娴熟的服务技术，熟悉餐饮服务环节和操作流程，熟练专业商谈，会处理餐饮服务过程中的常见问题，有效进行餐饮安全防范，形成解决酒店餐饮服务实际问题的能力，为今后在酒店和餐饮企业就业提供技术支持，为从事餐饮管理工作奠定可持续发展的基础。

本教材在编写体例上，打破了传统按章节设计教学内容的程式化方式，教材以完成典型餐饮服务任务来驱动，围绕餐饮服务活动按由易到难设计了七大学习性工作任务，每个学习性工作任务分为工作职责、工作知识、工作规范、工作经验、任务工单五个部分，使与餐厅服务相关的职责、知识、规范、经验、实际操作在结构上系统化。

本书在编撰过程中，参考和借鉴了不少文献资料，许多企业专家和学者提出了宝贵意见，有关饭店给予了大力支持与帮助，作者在此一并表示衷心的感谢!

由于编者水平有限，不当之处恳请广大读者不吝指正。

## <<餐饮服务实务>>

### 书籍目录

- 学习性工作任务一 餐饮服务基本技能
  - 一、台布铺设流程与规范
  - 二、托盘流程与规范
  - 三、摆台流程与规范
  - 四、餐巾折叠
  - 五、任务工单
- 学习性工作任务二 餐厅工具使用与保养
  - 一、工作须知
  - 二、工作规范
  - 三、任务工单
- 学习性工作任务三 酒水与酒会服务
  - 一、工作职责
  - 二、工作须知
  - 三、工作规范
  - 四、工作经验
  - 五、任务工单
- 学习性工作任务四 中餐零点服务
  - 一、岗位职责
  - 二、工作须知
  - 三、工作流程与规范
  - 四、工作经验
  - 五、任务工单
- 学习性工作任务五 中、西式宴会服务
- 学习性工作任务六 扒房午、晚餐服务
- 学习性工作任务七 主题宴会设计服务
- 附录 餐厅服务常用英语
- 参考书目

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>