

<<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：9787313074287

10位ISBN编号：731307428X

出版时间：2011-7

出版时间：上海交通大学出版社

作者：陈静

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

本书紧跟餐饮行业，尤其是饭店餐饮服务与管理的现状和趋势，将旅游类高等院校人才培养要求和餐饮服务与管理职业岗位能力的实际需要，以及餐饮类国家职业技能鉴定的要求相结合，具有较强的时效性、针对性、指导性和实用性。

本书以学生职业生涯发展和餐饮职业能力养成为主线，知识学习和能力培养紧密结合，知识的选取与排列符合学生职业生涯发展的需要。

书中链接了丰富的拓展阅读，穿插了生动的案例，亦有课后思考与实训练习供学生巩固所学知识。

本书可作为高等院校旅游类专业课程教材，也可作为社会从业人士的业务参考书和培训教材。

<<餐饮服务与管理>>

书籍目录

模块一 基础知识模块

项目一 餐饮概述

任务一 餐饮的地位和作用

任务二 餐饮经营管理的特点和任务

任务三 餐饮部的组织机构

任务四 餐饮从业人员的素质要求

项目二 菜肴与酒水知识

任务一 菜肴知识

任务二 酒水知识

模块二 基础技能模块

项目三 托盘

任务一 托盘使用知识

任务二 理盘

任务三 装盘

任务四 端托服务

项目四 餐巾折花

任务一 餐巾的作用和类型

任务二 餐巾折花的造型与技法

任务三 餐巾花的选择与摆放

项目五 中餐摆台

任务一 台型设计与布置

任务二 桌次与席次安排

任务三 中餐摆台

项目六 西餐摆台

项目七 中餐席间服务

项目八 西餐席间服务

任务一 西餐服务常识

任务二 西餐咖啡厅早餐服务

任务三 西餐正餐服务

任务四 西餐服务方式

模块三 管理知识模块

项目九 餐饮计划与菜单设计

任务一 菜单的重要性

任务二 菜单的种类及其特点

任务三 菜单的内容

任务四 菜单的策划与设计

任务五 菜单的制作

项目十 食品原材料采购与库存管理

任务一 食品原材料的采购管理

任务二 食品原材料的验收管理

任务三 食品原材料的库存管理

任务四 食品原材料的发放管理

项目十一 餐饮厨房生产与管理

任务一 厨房的组织形式

任务二 厨房布局设计

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>