

<<餐厅服务员（中级）>>

图书基本信息

书名：<<餐厅服务员（中级）>>

13位ISBN编号：9787504570611

10位ISBN编号：7504570613

出版时间：2008-6

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：中国就业培训技术指导中心组织编写

页数：174

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>

## <<餐厅服务员（中级）>>

### 内容概要

餐厅服务员国家题库的建立，对于保证本职业鉴定工作质量起着重要作用。

为了使全国职业培训领域和职业技能鉴定领域的专家以及即将参加职业技能鉴定的学员对餐厅服务员的理论知识和操作技能考核试题库的建库目标、命题技术原理、考核内容结构和具体考核要求有一个全面的了解，劳动和社会保障部职业技能鉴定中心组织参与国家题库开发的命题专家，编写了与国家题库相配套的国家职业技能鉴定考试指导手册。

该手册由“职业技能鉴定国家题库简介与复习注意事项”“理论知识考试复习指导”和“操作技能考核复习指导”三个部分组成。

书中介绍了国家题库的命题依据、试卷结构和题型题量，同时从国家题库中抽取部分理论知识与操作技能试题和试卷样例供考生参考和练习，便于考生能够有针对性地进行考前复习准备。

## &lt;&lt;餐厅服务员（中级）&gt;&gt;

## 书籍目录

第一篇 职业技能鉴定国家题库简介与复习注意事项 第一部分 职业技能鉴定和国家题库简介 职业技能鉴定 职业技能鉴定国家题库 职业技能鉴定国家题库的权威性 建立职业技能鉴定国家题库的意义 职业技能鉴定国家题库管理与使用 职业技能鉴定国家题库的主要内容 职业技能鉴定国家题库的命题基本依据与基本原则 第二部分 职业技能鉴定考核复习注意事项 勤学苦练获得真才实干 把握标准使用相关资料 全面复习掌握基本要点 劳逸结合注意身心调整

第二篇 理论知识考试复习指导 第三部分 理论知识考试解读 理论知识试卷构成 理论知识考试答题时间和答题要求 理论知识试卷生成方式 第四部分 理论知识鉴定要素 理论知识鉴定要素细目表说明 理论知识鉴定要素细目表 第五部分 理论知识考试复习要点 中级餐厅服务员基本要求复习要点 中级餐厅服务员相关知识复习要点 第六部分 理论知识试题精选 中级餐厅服务员理论知识试题精选 中级餐厅服务员理论知识试题精选答案 第七部分 理论知识考试模拟试卷 中级餐厅服务员理论知识模拟试卷 中级餐厅服务员理论知识模拟试卷答案

第三篇 操作技能考核复习指导 第八部分 操作技能考核解读 操作技能考核试卷构成 操作技能考核时间和考核要求 操作技能考核试卷生成方式 第九部分 操作技能考核要素 操作技能考核内容结构表 操作技能鉴定要素细目表 第十部分 操作技能考核试题 鉴定范围1 中餐服务 鉴定范围2 西餐服务 第十一部分 操作技能考核模拟试卷 中级餐厅服务员操作技能考核模拟试卷

<<餐厅服务员（中级）>>

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>