

<<初级餐厅服务技能>>

图书基本信息

书名：<<初级餐厅服务技能>>

13位ISBN编号：9787504587640

10位ISBN编号：7504587648

出版时间：2011-1

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：沈群 编

页数：125

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>

<<初级餐厅服务技能>>

内容概要

《初级餐厅服务技能》从餐厅服务员的工作需要出发组织内容，首先帮助学员熟悉餐厅服务员的岗位职责和工作部门，明确岗位素质要求，然后对餐厅服务中必不可少的端托、斟酒、餐巾折花、摆台和上菜、分菜等基本技能进行了详细的介绍，打好学员技能基础，进而对中餐服务、西餐服务的程序和要点进行梳理，使学员能够顺利完成各种场合的服务工作。

另外，《初级餐厅服务技能》还介绍了酒水知识和餐饮推销及服务中常见问题的处理方法，优化学员的服务技能。

本教材由沈群主编，苏士瑗、沈九久、樊月华参与编写。

<<初级餐厅服务技能>>

书籍目录

第一单元 认识工作岗位与职责模块一 餐厅基础知识模块二 餐饮部的组织结构与岗位职责模块三 对餐厅服务员的素质要求第二单元 餐厅服务员基本技能模块一 端托服务模块二 斟酒服务模块三 餐巾折花模块四 摆台操作模块五 菜肴服务模块六 其他服务第三单元 中餐服务模块一 中餐零点服务模块二 中餐宴会服务模块三 粤式早茶服务第四单元 西餐服务模块一 西餐服务基本知识模块二 西餐早餐服务模块三 西餐正餐服务模块四 西餐宴会服务模块五 自助餐服务模块六 酒会服务第五单元 酒水知识模块一 酒的基础知识模块二 中国酒模块三 外国酒模块四 软饮料第六单元 餐饮推销及餐饮服务中问题的处理模块一 餐饮促销模块二 餐饮服务中的问题处理附录 饮食习惯菜肴知识

<<初级餐厅服务技能>>

章节摘录

5.自助餐厅 自助餐厅的特点是强调自助，强调食品陈列，强调自行挑选。

自助餐厅的主要目的是节约劳力成本，同时也迎合客人自我服务的心理。

在自助餐厅里，除热菜由服务员按客人选择帮助装盘外，其他所有食品、饮料全部陈列在柜子上，由客人自取，然后通过收款台计价、付款，再把食品端到餐厅里享用。

大多数自助餐厅要求客人用完餐后把餐具送到指定的窗口或架子，以节省服务员时间。

自助餐厅（cafeteria）不同于提供自助餐服务（buffet service）的餐厅。

自助餐作为一种服务方式，在任何类型的餐厅里都可以采用。

自助餐厅的柜台一般都固定不变，而自助餐服务使用的桌子可以根据各种场合的不同需要和客人的要求，拼摆成各种各样的形状，通常多有大型的冰雕或花篮作为中心饰物。

在自助餐厅里，菜肴、酒水、饮料和食物全部由客人自行选择，随便取用，而自助餐服务一般只陈列菜肴和食品，酒类和饮料得由客人另买。

与零点餐厅里客人取一次食物就得付一次款不同，自助餐厅是一个固定的价格，客人可任意选餐，不限数量，不限取食次数。

自助餐服务的主要缺点是食品成本高、数量不易控制；优点是劳力成本低，可以推销某些滞销食品。

<<初级餐厅服务技能>>

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>