

<<餐厅服务员>>

图书基本信息

书名：<<餐厅服务员>>

13位ISBN编号：9787504593269

10位ISBN编号：7504593265

出版时间：2011-10

出版时间：中国劳动社会保障

作者：徐桥猛//陈春英

页数：288

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>>

内容概要

《餐厅服务员：技师高级技师（用于国家职业技能鉴定国家职业资格培训教程）（第2版）》由中国就业培训技术指导中心按照标准、教材、题库相衔接的原则组织编写，是国家职业技能鉴定推荐辅导用书。

书中内容根据《国家职业技能标准·餐厅服务员》（2009年修订）要求编写，是餐厅服务员技师和高级技师职业技能鉴定国家题库命题的直接依据。

《餐厅服务员：技师高级技师（用于国家职业技能鉴定国家职业资格培训教程）（第2版）》介绍了餐厅服务员技师和高级技师应掌握的技能要求和相关知识，涉及宴会就餐环境、餐台的设计与布置、服务规程设计、鸡尾酒调制、成本与售价管理、服务质量管理、营销管理、培训与指导等内容。

由中国就业培训技术指导中心组织编写的《餐厅服务员：技师高级技师（用于国家职业技能鉴定国家职业资格培训教程）（第2版）》是餐厅服务员国家职业资格培训系列教程中的一本，适用于对餐厅服务员技师和高级技师的职业资格培训，是国家职业技能鉴定推荐辅导用书。

<<餐厅服务员>>

书籍目录

第1部分 技师

第1章 餐前服务

第1节 主题宴会就餐环境设计与布置

第2节 主题宴会餐台设计与布置

第3节 服务规程设计

学习单元1 宴会服务程序设计

学习单元2 宴会服务人员安排及培训

学习单元3 制订宴会服务控制预案

思考题

第2章 接待服务

第1节 茶艺服务

学习单元1 乌龙茶服务

学习单元2 普洱茶服务

第2节 鸡尾酒调制

学习单元1 鸡尾酒基础知识

学习单元2 鸡尾酒调制方法

思考题

第3章 餐厅管理

第1节 成本与售价管理

学习单元1 餐饮出品成本核算

学习单元2 餐饮出品定价

第2节 服务质量管理

学习单元1 常见菜肴质量问题的处理

学习单元2 常见餐饮服务质量问题的处理

学习单元3 制定餐饮服务项目考核标准

第3节 营销管理

思考题

第4章 培训与指导

第1节 教学基本方法

学习单元1 教学语言运用

学习单元2 课堂教学过程组织

第2节 培训教案的编写

思考题

第2部分 高级技师

第5章 餐前服务

第1节 菜单设计

学习单元1 中餐宴会菜单设计

学习单元2 西餐宴会菜单设计

学习单元3 鸡尾酒会菜单设计

学习单元4 冷餐酒会菜单设计

第2节 大型宴会就餐环境设计与布置

学习单元1 大型宴会就餐环境设计

学习单元2 大型宴会台型设计

第3节 大型宴会餐台设计与布置

思考题

<<餐厅服务员>>

第6章 餐厅管理

第1节 成本管理

学习单元1 中餐厅经营成本核算

学习单元2 酒吧经营成本核算

学习单元3 自助餐厅经营成本核算

第2节 服务质量管理

学习单元1 突发事件处理

学习单元2 服务质量督导与改进

思考题

第7章 培训与指导

第1节 培训计划

第2节 餐厅作业指导书

思考题

<<餐厅服务员>>

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>