

<<餐馆服务实用手册>>

图书基本信息

书名：<<餐馆服务实用手册>>

13位ISBN编号：9787504724144

10位ISBN编号：7504724149

出版时间：2005-09-01

出版时间：中国物资出版社

作者：于保政

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>

<<餐馆服务实用手册>>

内容概要

《唯高餐饮经典书库》是一套专为餐馆酒楼老板、各级主管和从业员策划的前瞻性、实用性和专业性丛书，每一本都能提供新理念、新方法和新技能，激发餐饮业人士的创意和灵感，协助餐饮业人士成功与成长。

想要创造最佳业绩，不可不读！《唯高餐饮经典书库》是中国内地迄今为止面向餐饮业人士最早的、规模较大的、最系统和最实用的一套专业图书，在一定时期内填补着中国餐饮业经营管理图书的许多空白。

《唯高餐饮经典书库》将世界先进的餐饮业经营管理理念和经验引进到中国，并紧密结合中国餐饮企业的实际需要，在保证专业性的基础上，同

<<餐馆服务实用手册>>

书籍目录

第一章 餐馆服务员入职须知第一节 餐饮业是"贩卖"服务的行业一、餐饮业发展壮大的左右两翼二、服务是餐馆的无形商品三、"全面餐饮服务"的软件和硬件第二节 餐饮服务的特点和要求一、餐饮服务的个特点二、餐饮服务的要求三、餐饮服务的基本原则和注意事项第三节 正确认识餐饮服务的全部内涵一、餐饮服务的确切含义二、餐饮服务的主要种类三、餐饮服务的作用和意义第四节 务必摆正餐馆、服务员和顾客的关系一、服务员是餐馆的主人和代言人二、服务员和顾客的关系第五节 以最佳的服务意识带动餐馆利润的增

<<餐馆服务实用手册>>

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>