

<<餐厅服务员综合技能实训>>

图书基本信息

书名：<<餐厅服务员综合技能实训>>

13位ISBN编号：9787506441629

10位ISBN编号：7506441624

出版时间：2007-1

出版时间：中国纺织出版社

作者：陈企盛

页数：202

字数：167000

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>

## <<餐厅服务员综合技能实训>>

### 内容概要

开店要赚钱，关键看店员！

餐饮行业的激烈竞争，在很大程度上是餐厅服务的竞争。

一个竞争强大的餐厅，其服务员的综合技能一定是过硬的。

因此，一个餐厅要想在激烈的行业竞争中立于不败之地，首先就要在餐厅服务员的各项技能的培训上下功夫。

本书以实物图、框图和表格为主要内容，对餐厅服务员应知应会的各项技能进行了全方位、立体化的介绍。

通过对本书的学习，不仅能快速提高餐厅服务员的各项技能水平，而且能增强餐厅服务员胜任本职工作的信心和职业安全感，从而提高餐厅的服务质量和竞争力，达到餐厅与服务员双赢的目的。

## <<餐厅服务员综合技能实训>>

### 书籍目录

第一章 优秀餐厅服务员的素质要求 第一节 优秀餐厅服务员应具备的基本素质 第二节 优秀餐厅服务员必德的7个要求 第三节 优秀餐厅服务员必须具备的4种能力 第四节 微笑服务第二章 优秀餐厅服务员礼仪要求 第一节 优秀餐厅服务员仪容仪表要求 第二节 优秀餐厅服务员举止要求 第三节 优秀餐厅服务员礼节要求第三章 端托服务 第一节 端托的基本知识 第二节 端托服务技能(一)轻托 第三节 端托服务技能(二)重托 第四节 端托服务中应注意的问题第四章 餐艺折花 第一节 餐巾的种类与作用 第二节 餐巾折花技艺 第三节 餐巾折花的花型选择及摆设 第四节 餐厅折花图谱第五章 摆台 第一节 餐台及台布的种类与规格 第二节 中餐摆台 第三节 西餐摆台第六章 酒水服务第七章 上菜与分菜第八章 撤换餐用具第九章 零点餐厅服务第十章 宴会服务第十一章 其他服务第十二章 工作中常见的问题第十三章 餐饮业优质服务成功案例及评析附录一 常用礼貌服务用语(中文)附录二 餐厅常用服务英语附录三 餐厅服务常用英语词汇参考文献

<<餐厅服务员综合技能实训>>

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>