

<<餐厅服务规范>>

图书基本信息

书名：<<餐厅服务规范>>

13位ISBN编号：9787508201603

10位ISBN编号：7508201604

出版时间：1996-3

出版时间：金盾出版社

作者：张玉林 等编著

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>

<<餐厅服务规范>>

内容概要

餐厅服务是餐饮行业经常的工作内容之一，对餐饮企业的经营有着重要的作用。

本书告诉读者如何组织优良的餐厅服务，对此工作的方方面面，从餐厅店堂的设施、装饰布置，到组织机构、工作职责，从服务人员的礼貌修养，到实施各种情况下的服务，以及应当掌握的各种相关知识，都作了具体细致的介绍。

内容详尽，要求明确，是一种用以规范餐厅服务工作的实用参考书，可供餐饮业经营管理人员、服务有员及有关教学人员阅读参考。

<<餐厅服务规范>>

书籍目录

第一章 餐饮服务概说 第一节 餐饮服务的历史及发展 一、餐饮业的发展简史 二、现代餐饮服务的特点 第二节 餐饮服务是餐饮业的重要组成部分,具有不可替代的作用 一、餐饮服务可以招徕宾客,创造效益 二、餐饮业是反映社会精神文明的窗口 第三节 更加有效地发挥服务在餐饮工作中的作用 一、提高全体员工对服务工作重要性的认识 二、建立严格的服务程序、规范和标准 三、加强对全体员工的培训,提高企业整体素质

第二章 餐饮业的组织与餐厅 第一节 组织机构 第二节 主要管理人员的岗位职责 一、餐厅经理的岗位职责 二、餐厅主管的岗位职责 三、餐厅领班的岗位职责 四、收款员的岗位职责 五、厨师长的岗位职责 六、厨房主管的岗位职责 七、厨房帐务员的岗位职责 第三节 餐厅 一、餐厅的种类及作用 二、餐厅的装饰布置 三、餐厅的设备设施 四、餐厅的卫生工作

第三章 餐饮服务员的礼貌修养 第一节 文明礼貌的含义 一、礼貌的产生 二、礼貌、礼节和礼仪 三、不同国家、地区、民族礼貌礼节的差异 四、修养的含义 五、礼貌的分类 第二节 餐饮服务员礼貌举止的养成 一、礼貌举止养成的重要意义 二、礼貌礼节的实施原则 三、培养礼貌修养的方法 第三节 餐饮服务员礼貌修养的具体要求 一、礼貌修养表现在仪容仪表上 二、礼貌服务表现在动作表情上 三、礼貌服务表现在语言上 四、礼貌服务集中表现在态度上

第四章 中餐服务 第一节 中餐厅服务的准备工作 一、中餐厅服务员的技能培训 二、中餐厅卫生工作的准备 第二节 中餐便饭服务 一、中餐零点服务 二、中餐团体餐(包餐)服务 第三节 中餐宴会服务 一、中餐宴会的历史 二、中餐宴会的种类和特点 三、中餐宴会服务程序与知识 第四节 中餐菜系菜肴知识 一、中国主要菜系及其特点 二、中国菜肴的基本烹调方法

第五章 西餐服务 第一节 西餐基础知识 一、西餐在中国的发展 二、西餐菜肴的特点 三、西餐各主要国家菜肴简介 四、西餐与中餐的差异 五、西餐的进餐顺序、菜酒搭配及进餐礼仪要求 第二节 西餐服务工作 一、西餐服务的准备工作 二、西餐的早餐服务 三、西餐的正餐服务 四、西餐宴会服务 五、冷餐会服务 六、鸡尾酒会服务 七、西餐服务的主要流派

附录:酒水饮料知识 一、中国酒 二、外国酒 三、饮料

<<餐厅服务规范>>

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>