

<<餐饮服务与管理>>

图书基本信息

书名：<<餐饮服务与管理>>

13位ISBN编号：9787512105928

10位ISBN编号：7512105924

出版时间：2011-6

出版时间：北京交通大学出版社

作者：杨爱华，苗长川 主编

页数：230

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>

## <<餐饮服务与管理>>

### 内容概要

本书是根据教育部有关精神，结合高职高专应用型人才培养的特点编写的，旨在培养学生的市场意识。

通过这本书的学习，可以使学生知道如何进入餐饮市场，学会分析现代经营模式，并在项目创新和企业品牌方面给以引导。

本书内容主要由餐饮企业的组织机构、设计与布局、餐饮服务技能、餐饮服务规范、菜单、餐饮服务质量、餐饮成本控制、餐饮原料管理，餐饮营销和主要客源国习俗等方面构成的。

本书可作为高等职业院校、高等专科学校、成人高等院相关专业学生的学习用书，也可供中等职业学校及其他相关从业人员使用。

# <<餐饮服务与管理>>

## 书籍目录

### 第1章 概述

#### 1.1 餐饮概述

##### 1.1.1 餐饮

##### 1.1.2 餐饮服务

##### 1.1.3 酒店餐饮部

#### 1.2 餐饮企业组织机构和职能

##### 1.2.1 餐饮部组织机构

##### 1.2.2 餐饮企业的主要职能

#### 1.3 餐饮从业人员的素质要求

##### 1.3.1 思想政治要求

##### 1.3.2 服务态度要求

##### 1.3.3 服务知识要求

##### 1.3.4 能力要求

##### 1.3.5 身体素质要求

#### 复习思考题

#### 案例分析

#### 实训项目

### 第2章 餐饮企业的设计与布局

#### 2.1 厨房的设计与布局

##### 2.1.1 厨房设计布局的原则与目标

##### 2.1.2 厨房的整体布局

#### 2.2 餐厅的设计与布局

##### 2.2.1 餐厅的设计

##### 2.2.2 餐厅的环境布局

#### 复习思考题

#### 案例分析

#### 实训项目

.....

### 第3章 餐饮服务技能

### 第4章 餐饮服务规范

### 第5章 菜单管理

### 第6章 餐饮服务质量管理

### 第7章 餐饮成本费用控制

### 第8章 餐饮原料管理

### 第9章 餐饮营销

### 第10章 主要客源国饮食习俗

### 参考文献

## <<餐饮服务与管理>>

### 章节摘录

版权页：插图：4.端托行走（1）选用正确的步伐是端托服务的关键，端托行进步伐的选用应根据所托物品的需要而定。

常步。

常规步伐，指步距均匀，快慢得当，形如日常走路的端托步伐。

端托一般物品时，可选用常规步伐行走，这是端托服务中最常使用的步伐。

快步。

疾步，指端送火候菜肴或急需物品时，应选用较快的步伐。

快步的步距大，步速较快，但不同于跑步，而是要求在稳中求快。

要在保证菜不变形、汤汁不洒、安全平稳的前提下，以最快的行走速度将物品托送到位。

碎步。

小快步或小步，指端托服务中小步幅的中速行走，步距小，步速快。

采用这种步伐行走，可保持上身平稳及减少手臂的过大摆动，从而保持所托物品的平稳。

这种步伐适用于端送汤汁多的菜肴及重托物品。

垫步。

又称辅助步，如端送物品到餐台前欲将所托物品放于餐台上时，应采用垫步。

这种步伐，能使身体呈略向前倾的姿势，以便平稳地将物品放下。

当需要侧身通过或通过狭窄通道时，也采用这种步伐，一脚侧一步，另一只脚跟一步，一步紧跟一步。

。



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>