

<<饭店服务关键技能实训>>

图书基本信息

书名：<<饭店服务关键技能实训>>

13位ISBN编号：9787513515993

10位ISBN编号：7513515999

出版时间：2011-12

出版时间：外语教学与研究出版社

作者：教育部 等编，徐流 主编

页数：319

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>

## <<饭店服务关键技能实训>>

### 内容概要

本项目成果共6个，构成相互关联的整体成果。

分别是：调研报告1篇，。

专业教学能力标准1项，培训方案3项，核心教材2本，专业教学法1本，培训质量指标体系1个。

同时，完成相关论文2篇、有关资料1份，分别是：《关于饭店服务与管理专业核心课程教材开发的思考》、《饭店服务与管理专业实践教学的研究与践行》、《饭店服务与管理专业核心课程建设教师访谈汇集》。

上述成果的主要内容如下：

调研报告(子项目一)。

主要包括师资总现状，教师教学能力现状，师资培训需求，对教学资源的需求，对策与建议。

专业教学能力标准(子项目二)。

共4个层面的指标体系：单元领域、工作任务、要求、实做指标。

培训方案(子项目三)。

分上岗培训、提高培训、骨干培训3个方案。

确定了培训目的、培训对象、培训具体目标、培训大纲、课程安排、培训模式、考核标准、培训管理。

核心教材(子项目四)。

共2本：其一，《饭店服务关键技能实训》，属于服务领域，包括7个项目；其二，《饭店业实践前沿》，属于管理领域，包括8个专题。

专业教学法教材(子项目五)。

由3编构成：第一编为专业教学特点分析，第二编为专业教学方法应用，第三编为专业教学经验借鉴。

培训质量评价指标体系(子项目六)。

由培训方案、培训条件、培训管理、培训效果4个一级指标及其所包含的21个二级指标构成，每个二级评价指标由评价重点内容、评价标准、权重、得分构成。

## <<饭店服务关键技能实训>>

### 书籍目录

#### 项目一餐饮服务技能

模块一 托盘

模块二 餐巾折花

模块三 摆台

模块四 斟酒

模块五 菜肴服务

#### 项目二 主题宴会设计技能

模块一 主题宴会设计的基本知识

模块二 主题宴会台形设计

模块三 主题宴会台面设计

模块四 主题宴会菜单设计

模块五 主题宴会服务程序

#### 项目三 前厅服务技能

模块一 前厅预订服务

模块二 前厅接待服务

模块三 前厅礼宾服务

模块四 前厅商务与总机服务

模块五 前厅收银服务

模块六 客户关系及销售服务

#### 项目四 客房服务技能

模块一 客房清扫与服务

模块二 客房部管理

#### 项目五 酒吧服务技能

模块一 酒水辨别

模块二 酒水服务

#### 项目六 康乐服务技能

模块一 健身服务

模块二 保健服务

模块三 娱乐服务

模块四 球类项目服务

#### 项目七 会议服务技能

模块一 会前服务

模块二 会中服务

模块三 会后服务

参考文献

后记

<<饭店服务关键技能实训>>

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>