

<<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：9787536142763

10位ISBN编号：7536142765

出版时间：2012-8

出版时间：广东高等教育出版社

作者：林红梅

页数：270

字数：390000

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

本着“项目导向、任务驱动、工学结合、能力培养”的原则，由酒店、餐饮行业的专家和教育理论专家组成课程团队，以饭店发展需要和餐饮岗位实际工作过程为主线，以餐饮真实服务为项目载体，确定本课程的内容为建立餐厅、经营餐厅、餐厅服务、管理餐厅等4个模块，共19个项目。

内容设置与职业资格考证相关内容及职业岗位(群)任职要求联系紧密，能实现课程的教学目标。

书中采用案例引入、提出问题、相关知识、项目实训和知识拓展等环节，强化学生职业能力培养和职业素养养成。

为了更好地适应珠江三角洲地区旅游产业结构优化升级需要，本书在相关知识、项目实训和知识拓展等环节增加了英语部分，能够增强学生和从业人员的英语沟通能力。

本书适合于高职高专院校旅游管理、酒店管理等相关专业的教学，也适合于餐厅岗位培训和相关人士自学。

<<餐饮服务与管理>>

书籍目录

模块1建立餐厅(Establishment of Restaurants)

项目1认识餐饮(Food and Beverage)

项目2了解餐厅(Restaurant)

模块2经营餐厅(Operation of Restaurants)

项目1中餐菜肴(Chinese Cuisines)

项目2西餐菜肴(Western Cuisines)

项目3菜单的设计(Design of Menus)

项目4餐厅选址(Site Selection of Restaurants)

项目5餐厅布局(Layout of]Restaurants)

模块3餐厅服务(Restaurants Service)

项目1托盘(Trays)

项目2斟酒服务(Wine Service)

项目3餐巾折花(Napkin Folding)

项目4摆台服务(Tables Setting Service)

项目5中餐服务(Service for Chinese Food)

项目6西餐服务(Service of Western . style Food)

模块4管理餐厅(Management of Restanrants)

项目1采购管理(Purchasing Management)

项目2仓库管理(Warehouse Management)

项目3成本管理(Cost Management)

项目4营销管理(Marketing Management)

项目5人力资源管理(Human Resources Management)

项目6危机管理(Crisis Management)

附录

附录1餐厅服务员国家职业标准

附录2星级饭店服务员应掌握的公共信息图形符号

附录3旅游饭店星级的划分与评定

参考文献

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>