

<<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：9787560959962

10位ISBN编号：7560959962

出版时间：2010-3

出版时间：华中科技大学出版社

作者：王兵，肖萍 主编

页数：115

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>

前言

《餐饮服务与管理》以餐饮服务的实际工作程序为编写顺序，结合青少年的特点，利用图表加图片的模式，力求形式新颖；用项目加任务的模式，力求内容实用。编者将相关的理论知识融入教学案例中，营造一个餐饮部的工作环境，让学生能参与到活动中，在动中学，在学中动，培养学生的餐饮服务专业技能和动手、动脑能力，并通过自评和互评给学生更大的自主发展空间。

<<餐饮服务与管理>>

内容概要

本书结合餐饮服务工作的实际，从认识餐厅、餐前准备、开餐服务、席间服务、餐后服务等6个项目出发，制定了每个项目的学习目标和能力目标、任务引领型的项目活动表，每个项目中分别以任务的形式提出要求，并提供现场模拟情景和知识链接，最后通过同学、教师及自我评价来衡量学习的收获，形式新颖，实用性强。

本教材既可作为中等职业学校和高等职业学校的教学用书，也可作为旅游企业、旅游培训部门对餐饮部各岗位员工进行岗前培训或在岗培训用书，同时也可作为饭店员工参加岗位考级的复习用书。

<<餐饮服务与管理>>

书籍目录

- 项目一 认识餐厅
 - 任务1 认识中餐厅
 - 任务2 认识西餐厅
 - 任务3 认识宴会厅
 - 任务4 认识酒吧
 - 任务5 认识茶艺吧
 - 任务6 认识其他形式的餐厅
- 项目二 餐前准备
 - 任务1 中餐厅餐前准备
 - 任务2 西餐厅餐前准备
 - 任务3 酒吧准备
 - 任务4 宴会厅的准备
- 项目三 开餐准备
 - 任务1 中餐厅开餐服务
 - 任务2 西餐厅开餐服务
- 项目四 席间服务
 - 任务1 酒水服务
 - 任务2 传菜服务
 - 任务3 上菜服务
 - 任务4 西式菜肴服务
 - 任务5 其他服务
- 项目五 餐后服务
 - 任务1 结账服务
 - 任务2 食品打包服务
 - 任务3 清理工作
 - 任务4 认识管事部
- 项目六 其他
 - 任务1 客房送餐
 - 任务2 应急事件处理
- 附录 餐厅服务员国家职业标准
- 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>