

<<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：9787561227343

10位ISBN编号：7561227345

出版时间：2010-1

出版时间：李宁、张永华 西北工业大学出版社 (2010-01出版)

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

由李宁和张永华主编的《餐饮服务与管理：理论篇》共分为11个项目，主要包括认识餐饮、餐饮机构设置和人员设置、做好中餐工作、做好西餐工作、做好酒吧工作、做好送餐工作、做好厨房管理工作、做好餐饮的销售管理、做好餐厅的管理工作、做好餐饮的服务质量管理、餐饮部服务创新等内容。附录中包括各类餐饮服务中英文用语及常用表格。

《餐饮服务与管理：理论篇》可作为高职高专院校旅游专业的教材，也可作为职大、夜大、函大和中等职业学校旅游与酒店管理专业的教材。

还可作为酒店管理人员、服务人员的参考书。

## &lt;&lt;餐饮服务与管理&gt;&gt;

## 书籍目录

## 项目一 认识餐饮

## 任务1 熟悉餐饮业的发展概况

## 活动1 国内外餐饮业发展概况

## 活动2 现代餐饮业的发展趋势

## 任务2 熟悉餐饮服务的特点

## 任务3 熟悉餐饮部服务与管理的目标

## 项目二 餐饮机构设置和人员设置

## 任务1 熟悉餐饮部组织结构的设置

## 任务2 掌握配置餐饮部员工的方法

## 活动1 影响人员编制的因素

## 活动2 定员编制方法

## 活动3 餐饮企业职工的配备

## 项目三 做好中餐工作

## 任务1 掌握中餐部员工的应知应会

## 活动1 中餐概述

## 活动2 中餐服务技能

## 任务2 掌握中餐部的岗位职责与素质要求

## 活动1 中餐部主管的岗位职责与素质要求

## 活动2 中餐部领班的岗位职责与素质要求

## 活动3 中餐部服务员的岗位职责与素质要求

## 任务3 掌握中餐部的服务程序与标准评价

## 活动1 中餐零点服务程序、标准评价

## 活动2 中餐宴会服务程序、标准评价

## 项目四 做好西餐工作

## 任务1 掌握西餐部员工的应知应会

## 活动1 西餐概述

## 活动2 西餐服务技能

## 任务2 掌握西餐部的岗位职责与素质要求

## 活动1 西餐部主管的岗位职责与素质要求

## 活动2 西餐部领班的岗位职责与素质要求

## 活动3 西餐部服务员的岗位职责与素质要求

## 任务3 掌握西餐部的服务程序与标准评价

## 活动1 西餐零点服务程序、标准评价

## 活动2 西餐自助餐服务程序、标准评价

## 活动3 西餐宴会服务程序、标准评价

## 项目五 做好酒吧工作

## 任务1 掌握酒吧员工的应知应会

## 活动1 酒水与咖啡知识

## 活动2 酒吧人员的仪态礼仪

## 任务2 掌握酒吧的岗位职责与素质要求

## 活动1 酒吧主管的岗位职责与素质要求

## 活动2 酒吧领班的岗位职责与素质要求

## 活动3 酒吧调酒师的岗位职责与素质要求

## 活动4 酒吧服务员的岗位职责与素质要求

## 任务3 掌握酒吧的服务程序与标准评价

<<餐饮服务与管理>>

活动1 酒吧酒水服务程序、标准评价

活动2 酒吧咖啡服务程序、标准评价

任务4 掌握酒吧突发事件的处理

项目六 做好送餐工作

项目七 做好厨房管理工作

项目八 做好餐饮的销售管理

项目九 做好餐厅的管理工作

项目十 做好餐饮的服务质量管理

项目十一 餐饮部服务创新

附录 餐饮服务用语表

参考文献

## &lt;&lt;餐饮服务与管理&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：（五）当代餐饮目前，餐饮业已经基本形成了高、中、低多档次兼有，中餐、西餐并驾齐驱，传统风味和现代潮流相互媲美，软件、硬件共同发展的局面。

餐饮业的增长速度，高出批发零售贸易业增长速度9.8个百分点，高出制造业增长速度14.5个百分点，其增长速度之快居各行业之前列，它为经济发展、社会稳定、丰富市场、满足人民生活需要做出了积极贡献，未来我国餐饮业利润提升的空间在继续开发和挖掘农村餐饮消费市场上，各种餐饮形式会遍地开花，尤其是绿色餐饮及其消费市场在逐步扩大。

总之，在大力提倡科学、节约、安全、环保等餐饮消费理念的背景下，我国餐饮业将会继续呈现出快速、健康发展的势头。

二、国外餐饮业的发展概况国外餐饮业起源于古代地中海沿岸的繁华国家，基本定型于中世纪。

在不同的历史发展阶段，不同的国家又有不同的餐饮特色。

（一）古埃及在公元前1700年前，古埃及就已经出现了酒店。

古埃及人崇尚节俭，虽然饮食简单，但是非常好客。

如果家里有男客到来，一般要有女主人陪同进餐。

古埃及人每日两餐，后来改为三餐。

早餐多为奶酪、面包及咖啡。

午餐和晚餐较为讲究，常用肉食、米饭、面食及水果。

他们很重视就餐前洗手，而且还要默诵“以大慈大悲真主的名义”。

吃饭习惯用右手抓食，吃完还说：“一切赞颂全归万物之主安拉”。

（二）古罗马古罗马时期的餐饮业已经很有规模，在广袤的土地上，今日意大利的西餐在那里起源。

庞贝古城的考古发现中，仍能清晰分辨出当时的118家餐饮机构的遗址。

古代罗马人的饮食能表现出一定的等级制度：古罗马贵族的生活一般都非常奢侈，特别是在饮食上。

普通罗马人的早餐一般只是面包，而贵族则会食用小麦制成的饼干配以蜂蜜，还可能佐以打碎的乳酪。

相对于异常丰盛的晚餐来说，早餐和午餐的量都很少，很多时候甚至省略了午餐，因为庞大的晚宴往往会延续7个小时乃至10个小时。

在宴会中，罗马贵族都是斜靠在软垫上食用各类美食的，而奴隶和小孩子则坐在椅子上。

在宴会的前半部分主要是蛋类、沙丁鱼和蘑菇等，大概要花3小时左右，然后是丰盛的主菜，可能是蜜汁松鼠或者蒸大象鼻子之类的。

这些珍奇的美味会让宾主大快朵颐一番。

<<餐饮服务与管理>>

编辑推荐

《餐饮服务与管理:理论篇》：项目导向、任务驱动、培养技能、面向就业。

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>