

<<餐饮服务>>

图书基本信息

书名：<<餐饮服务>>

13位ISBN编号：9787562467670

10位ISBN编号：7562467676

出版时间：2012-11

出版时间：重庆大学出版社

作者：麦毅菁

页数：197

字数：234000

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>>

内容概要

麦毅菁编著的《餐饮服务(中等职业教育酒店服务与管理专业系列教材)》是中等职业学校酒店管理专业主干课程教材。

依据项目课程的相关理论进行构建,教材内容设计突出体现餐饮服务员岗位职业能力,以酒店餐饮实际服务过程为主线,紧密结合行业和岗位的实际情况,突出餐饮服务的岗位技能和能力要求。

全书分成餐饮入门须知、中餐零点服务、中餐宴会服务、西餐服务四大项目,选取了中、西餐服务的典型工作任务,以岗位工作任务为引领,每个项目由若干个子项目组成,子项目下设有若干任务;以中餐、西餐服务工作过程为主线,将完成服务工作任务所涉及的相关知识和技能贯穿起来进行讲解和介绍,同时辅以有针对性的学习或工作任务,让学生在完成任务的过程中对知识进行消化和理解,力求突出知识和技能的实用性,切实提高学生的专业素质与工作能力。

教学内容注重与酒店餐饮工作的实际结合,并与职业资格鉴定要求相衔接,因此具有科学性、实用性和操作性强的特点。

《餐饮服务(中等职业教育酒店服务与管理专业系列教材)》是中等职业学校酒店服务与管理专业项目课程系列教材之一,也可作为中专学校相关专业及在职员工的自学用书。

<<餐饮服务>>

书籍目录

项目一 餐饮服务入门常识

任务一 认识餐饮服务业

任务二 认识餐饮设施的分类及其服务项目

任务三 餐饮组织及服务人员

项目小结

项目二 中餐零点服务

子项目一 认识零点餐厅

子项目二 餐前准备

任务一 做好餐前准备工作

任务二 摆台及其所需相关技能

任务三 餐巾折花

任务四 摆台

子项目三 开餐服务

任务一 受理宾客预订

任务二 迎宾服务

任务三 入座服务

子项目四 就餐服务

任务一 点菜服务

任务二 酒水服务

任务三 菜肴服务

任务四 席间服务

子项目五 餐后服务

任务一 结账

任务二 送客及结束工作

子项目六 中餐早餐及团体餐服务

项目小结

项目三 中餐宴会服务

任务一 认识宴会种类与特点

任务二 宴会预订

任务三 宴会前的准备工作

任务四 中餐宴会服务

项目小结

项目四 西餐服务

任务一 认识西餐

任务二 迎宾服务

任务三 西餐餐前准备工作

任务四 认识西式早餐

任务五 认识西式正餐

任务六 接受点菜

任务七 酒水服务

任务八 席间服务

任务九 上菜分菜服务

任务十 雪茄服务

任务十一 客前分割与烹制服务

任务十二 结账、送客服务

<<餐饮服务>>

任务十三 自助餐服务

任务十四 酒会服务

任务十五 送餐服务

项目小结

参考文献

<<餐饮服务>>

编辑推荐

麦毅菁编著的《餐饮服务(中等职业教育酒店服务与管理专业系列教材)》以酒店餐饮实际服务过程为主线,紧密结合行业和岗位的实际情况,突出餐饮服务的岗位技能和能力要求。本书是中等职业学校酒店服务与管理专业项目课程系列教材之一,也可作为中专学校相关专业及在职员工的自学用书。

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>