

<<餐厅服务学习手册>>

图书基本信息

书名：<<餐厅服务学习手册>>

13位ISBN编号：9787563713134

10位ISBN编号：7563713131

出版时间：2006-1

出版时间：旅游教育出版社

作者：李小兵谢朝刚金敏

页数：201

字数：142000

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>

## <<餐厅服务学习手册>>

### 内容概要

与同类出版物相比，本套教材具有以下特点：第一，可操作性强。

本套教材以读者的实际需要为出发点，紧密结合饭店工作实际，结合新技术、新理念在旅游饭店内的实际运用，在编写中坚持“用什么，编什么”的原则。

理论知识言简意赅，以够用为度；在实际操作环节中，条理清晰，操作规范，重在学员服务技能的培养。

第二，内容简洁。

本书文字简练且生动，书中没有过多的文字描述，主要运用各种流程图，说明技能操作的步骤及服务质量标准。

此外，在行文中穿插案例及服务小贴士，以增加读者的认知和理解力。

第三，紧扣职业技能鉴定。

本书内容紧紧围绕国家职业技能鉴定的内容和要求，在基本保证知识连贯性的基础上，着眼于技能操作，突出针对性、实用性，使读者在学完本书后，对饭店业各工种职业技能鉴定的范围和内容有一定的了解。

本套教材既可供各旅游企业、各地旅游培训部门对各岗位员工进行岗前或在岗培训，也可供旅游企业各工种员工在参加考核前自学。

## <<餐厅服务学习手册>>

### 书籍目录

第一单元 基础知识篇 模块1 餐厅类别介绍 模块2 就餐类别介绍 模块3 餐厅设施设备 模块4 餐厅组织结构介绍  
第二单元 素质能力篇 模块1 职业素质 模块2 职业能力 模块3 主要工种岗位职责及素质能力要求  
第三单元 业务技能篇 模块1 托盘 模块2 餐巾折花 模块3 斟酒 模块4 铺台布 模块5 摆台 模块6 菜肴服务 模块7 其他服务技能 模块8 特殊客人的服务技能  
第四单元 中餐厅服务流程 模块1 中餐厅服务基本知识 模块2 中餐零点服务 模块3 中餐团队用餐服务 模块4 中餐宴会服务  
第五单元 西餐厅服务流程 模块1 西餐厅服务基本知识 模块2 西餐零点服务 模块3 西餐宴会服务  
附录1 餐厅服务行为准则 附录2 餐厅日常接待用语 附录3 餐厅常用词汇 附录4 职业技能鉴定模拟试题

<<餐厅服务学习手册>>

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>