

<<酒吧服务实训教程>>

图书基本信息

书名：<<酒吧服务实训教程>>

13位ISBN编号：9787563718375

10位ISBN编号：7563718370

出版时间：2009-7

出版时间：旅游教育出版社

作者：牛晓斐，潘勇 主编

页数：204

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>

## &lt;&lt;酒吧服务实训教程&gt;&gt;

## 内容概要

为了贯彻落实国家关于大力发展高等职业教育、培养高等技术应用型人才的战略部署，旅游教育出版社组织有关专家、学者、教师编写了这套旅游专业精品实训教材，其中包括《前厅客房服务实训教程》、《酒吧服务实训教程》、《餐厅服务实训教程》、《旅游服务礼仪实训教程》、《导游服务实训教程》。

根据旅游行业人才培养的需要和专业教师的教学需求，本套教材的编写具有以下几个特点： 第一，在教材内容方面，可操作性比较强，重视实践能力的培养。

教材以学生日后的工作实际需要为核心，紧密结合旅游行业工作中的实际，根据旅游行业的具体工作方式而设计工作流程图，着重具体操作知识的编写，条理清晰，操作规范，重在学生的技能训练，主张“管用、够用、实用”。

第二，在教材编写模式方面，设计活泼，可读性强。

在教材中穿插了案例、应变训练、教师示范等部分，以增强读者的认知力和理解力，力求给学生和老师营造一个更加清晰的模拟环境。

另外，还设计了实训考核表，有助于专业教师检查每个项目的实训过程。

第三，努力贯彻国家关于职业资格证书与学历证书并重、职业资格证书制度与国家就业制度相衔接的政策精神，紧扣职业技能鉴定的内容与要求，在基本保证知识连贯性的基础上，突出技能操作性和实用性，使学生在学完该教材以后对旅游行业技能鉴定的内容和范围有所了解。

第四，在教材的使用效果方面，实现学习、示范、模拟练习、教师指导和考核的培训环节相结合，使学生边看边学、边学边练，从而起到强化技能、规范操作的效果。

《酒吧服务实训教程》作为该套系列教材之一，由牛晓斐、潘勇主编，主要介绍了酒品饮料的识别、调酒员实训教程、酒吧服务员实训教程等内容。

另外，为方便教学，本书还配有PPT讲义。

本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培训或在岗培训使用，也可供各旅游职业学校对学生进行专业教育和专业指导使用。

## <<酒吧服务实训教程>>

### 书籍目录

第一单元 酒品饮料的识别 实训项目一：酒杯的识别 实训项目二：调酒工具的识别 实训项目三：葡萄酒的识别 实训项目四：啤酒的识别 实训项目五：白兰地酒的识别 实训项目六：威士忌酒的识别 实训项目七：金酒的识别 实训项目八：特吉拉酒的识别 实训项目九：伏特加酒的识别 实训项目十：朗姆酒的识别 实训项目十一：中国白酒的识别 实训项目十二：配制酒的识别 实训项目十三：软饮料的识别 实训项目十四：鸡尾酒的识别

第二单元 调酒员实训教程 实训项目一：点单工作的训练 实训项目二：兑和法调酒训练 实训项目三：调制甜曼哈顿酒训练 实训项目四：调制金色诱惑训练 实训项目五：调制金汤力训练 实训项目六：调制血腥玛丽训练 实训项目七：搅拌调和法调酒训练 实训项目八：调制长岛冰茶的调酒训练 实训项目九：调制彩虹酒的训练 实训项目十：龙舌兰日出调酒训练 实训项目十一：摇和法调酒训练 实训项目十二：调制海水正蓝鸡尾酒训练 实训项目十三：调制红粉佳人鸡尾酒训练 实训项目十四：调制富豪俱乐部鸡尾酒训练 实训项目十五：调制金色美梦鸡尾酒训练 实训项目十六：搅和法调酒训练 实训项目十七：调制卡萨布兰卡鸡尾酒训练

第三单元 酒吧服务员实训教程 实训项目一：斟倒葡萄酒的训练 实训项目二：斟倒香槟酒的训练 实训项目三：斟倒软饮料的训练 实训项目四：更换烟灰缸的训练 实训项目五：引领客人入座的训练 实训项目六：酒水供应服务的训练 实训项目七：端托盘的训练

附录 附录一：酒吧常用英语术语介绍 附录二：葡萄酒的补充知识 附录三：威士忌的名酒补充介绍 附录四：白兰地的名酒补充介绍

## <<酒吧服务实训教程>>

### 章节摘录

实训项目一：酒杯的识别      实训目的      (1) 熟练掌握各种酒杯的名称。

(2) 熟记各种酒杯的形状。

实训时间      2学时。

实训准备      实训场地准备：酒-巴实训室。

实训用品准备：各种酒杯（威士忌、白兰地、金酒、特吉拉酒、伏特加酒、朗姆酒、啤酒、鸡尾酒）、托盘、抹布。

仪容仪表准备：到课人员须身着白衬衣，系黑领结，穿深色裤子（女士穿深色裙子），制服应及时换洗，始终保持清洁平整。

女服务员首饰应当从简，指甲修短，化淡妆，切忌浓妆。

相关知识      酒杯作为酒水的盛具，虽然不会改变酒的本质，然而，酒杯的形状，却可以决定酒的流向、气味、品质及强度，进而影响酒的香度、味道、平衡性和余韵。

知识点一：酒杯名称的由来      红、白酒杯：多是杯肚略大、口向内缩，而红酒杯更需要一个较大但半封闭的空间。

这种杯身的设计是为了保留酒的香气，让人摇动酒杯时，香气慢慢散发。

香槟杯：香槟的特点在于气泡，而气泡的产生则需要杯底有一个可让其下沉后反弹的着力点。

郁金香形的酒杯是最理想的香槟杯。

其特点为杯底向下收缩为一个尖点，杯身不会太宽，使气泡不易失散，杯沿则向内收拢。

.....

<<酒吧服务实训教程>>

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>