

<<餐饮服务人员岗位职业技能培训教程>>

图书基本信息

书名：<<餐饮服务人员岗位职业技能培训教程>>

13位ISBN编号：9787807286257

10位ISBN编号：7807286253

出版时间：2007-8

出版时间：广东经济出版社

作者：陈树

页数：223

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>

<<餐饮服务岗位职业技能培训教程>>

内容概要

为了弥补目前教育体制与人才市场需求的脱节状态，全面提升学员的综合就业力，培养企业需求的复合型人才，CAC教育机构按照劳动保障部提出的以就业为导向，以企业实际需求，编制了《CAC职业（岗位）培训系列教材》，本系列教材的编写是根据“中国就业促进会中国大学生就业促进工程”和“全国1+N复合型人才职业培训项目”中所设立的岗位进行编写，在学员参加相应的岗位培训并经过考核合格，可以获得国家承认的《就业能力证书》或《职业培训证书》。

《CAC职业（岗位）培训系列教材》使用对象为学完基础课程的相关专业的在校大学生和进一步提高实训技能方面的专业人员。

目的是提高学员自学能力和实践动手能力，其次是培养学员探索和分析归纳创新能力，将学员学习的技术技能同他将来的工作岗位紧密结合起来。

CAC职业（岗位）培训系列教材实现了学生学习与就业间的“无缝对接”。

作者简介

陈树，专业从事酒店饮食管理工作二十多年，具有丰富的实践经验。

曾任佛山市宝华酒店经理，广州市新昌大酒店总经理，马来西亚东方海鲜大酒店次食总监，香港中国饮食研究院副院长。

现任中国工商管理研究院酒店饮食管理研究中心主任。

<<餐饮服务员岗位职业技能培训教程>>

书籍目录

导读 导读一 岗位培训(自修)实施流程 导读二 岗位培训(自修)本书导引 导读三 岗位培训(自修)课程设置 导读四 岗位培训(自修)自我评估

第1讲 餐饮服务员岗位认知 第1课时 餐饮服务员岗位描述 一、服务前的准备工作 二、餐饮过程中的服务工作 三、餐饮服务结束后的清理工作 四、检查、清洗、擦亮服务用具 第2课时 餐饮服务员岗位要求 一、操作技能要求 二、专业素质 三、餐饮服务员的职业道德要求 四、餐饮服务员必备素质要求 五、餐饮服务须养成的习惯 本讲思考

第2讲 举止礼仪培训 第1课时 餐饮服务员仪态培训 一、餐饮服务员的站姿 二、餐饮服务员的坐姿 三、餐饮服务员的走姿 四、餐饮服务员的蹲姿 五、餐饮服务员的手势 第2课时 餐饮服务员的仪表培训 一、仪容要求 二、着装要求 三、整体仪表要求 第3课时 餐饮服务员的礼貌 一、餐饮服务工作中的礼貌用语 二、电话礼貌 三、展示微笑的魅力 本讲思考

第3讲 餐厅基本操作技能培训 第1课时 摆台 一、摆台的基本要求 二、台布铺设 三、中餐台面 四、西餐台面 第4讲 餐饮散客对客服务培训 第5讲 宴会与团体餐服务培训 第6讲 餐饮服务技巧培训 模拟测试 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>