

<<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：9787807660576

10位ISBN编号：7807660570

出版时间：2009-1

出版时间：广东旅游出版社

作者：邓敏 编

页数：339

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

“民以食为天”。

餐饮活动是人类生活中最基本、最重要的活动。

作为饭店中承担着满足客人饮食及其他需要的餐饮部门，其经营好坏已成为评价饭店经营管理和服务水平高低的标志。

《餐饮服务与管理：新思维中职中专旅游精品教材》系统地介绍了餐厅服务基本技能、中餐厅服务、西餐厅服务、宴会服务、酒水知识与调酒等餐饮的服务与管理知识。

<<餐饮服务与管理>>

书籍目录

第一章 餐饮概述第一节 餐饮产品一、餐饮产品的含义二、餐厅及其种类三、餐饮服务及其特点第二节 餐饮部一、餐饮部在饭店中的地位和作用二、餐饮部组织结构及各部门的主要任务三、餐饮部与其他部门的协调合作第三节 餐饮服务人员素质要求一、餐饮服务人员的素质和能力要求二、餐饮工作人员的岗位职责第四节 星级评定标准对餐饮的要求一、星级划分条件中对餐饮设施的要求二、服务质量要求第二章 餐厅服务基本技能第三章 中餐厅服务第四章 西餐厅服务第五章 宴会服务第六章 酒水知识与调酒第七章 餐饮管理体系第八章 餐饮服务质量管理第九章 餐饮设备管理第十章 餐饮员工管理主要参考书目

章节摘录

第一章 餐饮概述 第一节 餐饮产品 一、餐饮产品的含义 人们通常把具有实体形态、准备进入市场的物品叫做“产品”。

与一般的产品不同，餐饮产品是一个包括菜点制品、餐饮环境和气氛、餐饮服务特色和水平、产品销售形式四大要素的有机组合。

其中，菜点制品是餐饮产品的主要因素和载体。

二、餐厅及其种类 (一) 餐厅的概念 简单讲，餐厅就是人们就餐的场所。据《法国百科大辞典》记载，餐厅（restaurant）一词的词源为derest—aurer，是“恢复精神气力”之意，后被注释为“为宾客提供休息和食物饮料以恢复体力精神的地方”。

它首先在法国，继而在欧洲，最终在全世界成为餐馆的专用名词。

一般来说，餐厅必须具备以下三个条件： 1.一定的场所，即有一定的生产（供应）食品、饮料的设施和空间； 2.提供餐饮产品，即为公众提供有形的食品、饮料和无形的服务； 3.以营利为目的，追求合理利润。

因此，餐厅是指为公众提供食物、饮料及服务的公共就餐场所。

(二) 餐厅的种类 餐厅种类繁多、风格各异，各个国家和地区对餐厅的分类不尽相同。而且，随着宾客餐饮习惯、就餐方式、口味喜好的发展变化，餐厅数量在快速增长，种类也在不断细分。

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>