

<<餐饮服务实训教程>>

图书基本信息

书名：<<餐饮服务实训教程>>

13位ISBN编号：9787811189346

10位ISBN编号：7811189348

出版时间：2012-1

出版时间：上海大学出版社

作者：钱菁 主编

页数：282

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>

## <<餐饮服务实训教程>>

### 内容概要

本书系统介绍了餐饮企业基层服务岗位及基层管理的知识要求、技能要求及综合素质要求，围绕餐饮基层服务岗位为逻辑线索展开，包括餐饮概述、餐厅服务技能、各类餐厅服务流程、酒吧服务、咖啡厅服务、茶艺服务六个部分，每个部分可以相对独立。各部分又下设学习模块，各模块之间既相对独立，又能彼此联系，有机统一于课程总目标。

本书适合作为高职高专、中职中专、饭店培训和社会培训专用教材。

## <<餐饮服务实训教程>>

### 书籍目录

#### 第一部分 餐饮概述

餐饮部概述

餐饮产品

餐饮服务人员

#### 第二部分 餐饮服务技能

托盘

折花

摆台

斟酒

上菜

分菜

其他服务

#### 第三部分 餐厅服务与管理

中餐厅服务

西餐厅服务

#### 第四部分 酒吧服务与管理

酒水知识

葡萄酒

鸡尾酒

#### 第五部分 咖啡厅服务

咖啡的鉴赏与调制

咖啡服务与评估规程

#### 第六部分 茶艺服务

茶叶与茶具鉴赏

茶艺服务

#### 参考文献

## <<餐饮服务实训教程>>

### 编辑推荐

学习止标：帮助学习者明确各模块学习要求，了解模块学习的主要内容。

案例导入：通过情景案例，激发学习者学习兴趣，引导学习者深入探究学习内容。

任务引领：以岗位需要和职业标准为依据，通过任务引领，让学习者在完成工作任务的过程中学习知识、掌握技能、提高素养。

知识链接：通过知识链接，有利于学习者回顾所学知识，有利于学习者理论联系实际，有利于学习者拓宽知识面。

考核评价：在考核评价中，技能训练旨在促进学习者单一技能的强化，综合练习则注重学习者综合技能的运用、综合能力的提升、综合素养的提高。

<<餐饮服务实训教程>>

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>