

《菜肴与酒水推销（酒店服务与管理专业基于工作过程系统化系列教材）》

书籍信息

版次：1

页数：

字数：298000

印刷时间：2014年06月05日

开本：16开

纸张：胶版纸

包装：平装-胶订

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787566809742

内容简介

黄志伟主编的这本《菜肴与酒水推销》是酒店服务与管理专业基于一体化的核心教材之一。本教材内容由“中国传统节日菜肴与酒水推销服务”和“西式宴请活动中的菜肴与酒水推销服务”两大学习情境构成，以供学生参考，其中每个情境包含了学习目标、学习任务、任务引入、任务布置、知识链接、任务准备、任务实施、评价反馈、思考与练习等九项环节。

学习目标明确，针对性强，强调学以致用，使学生在学习中体验工作责任和积累工作经验，在工作中学习知识与技能。本书教学模式新颖，内容丰富，适用于酒店服务与管理专业的教学，也适用于酒店行业的培训。

目录

总序	
前言	
学习情境一 中国传统节日菜肴与酒水推销服务	
学习活动 节日菜肴品种多 酒水推销门路多	
学习目标	
学习任务	
任务引入	
任务布置	
知识链接	
第一节 中国菜肴与酒水基本知识	
第二节 营养配餐基本知识	
第三节 推销基本知识	
第四节 中国传统节日菜肴与酒水推销的基本知识	
第五节 中国传统节日菜肴与酒水促销方案	总序前言学习情境一
中国传统节日菜肴与酒水推销服务 学习活动 节日菜肴品种多 酒水推销门路多	
学习目标 学习任务 任务引入 任务布置 知识链接	第一节
中国菜肴与酒水基本知识 第二节 营养配餐基本知识	第三节 推销基本知识
第四节 中国传统节日菜肴与酒水推销的基本知识	第五节
中国传统节日菜肴与酒水促销方案 任务准备 任务实施 评价反馈 思考与练习	
学习情境二 西式宴请活动中菜肴与酒水推销服务 学习活动 了解西方文化精髓	
看懂西方宴请形式 学习目标 学习任务 任务引入 任务布置 知识链接	第一节
西餐的基本知识 第二节 外国酒水基本知识	第三节 西式宴会的基本知识
第四节 西餐常见饮食英语单词和句子	第五节 西式宴请菜肴与酒水推销基本知识
第六节 西式餐饮推销案例	第七节 西式宴请餐饮促销方案和案例 附一
酒水销售方案 附二 快餐业促销计划经典案例	任务准备 任务实施 评价反馈

思考与练习参考文献

[显示全部信息](#)

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www.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)