

《餐厅服务基本技能/职业技能短期培训教材》

书籍信息

版次：1

页数：117

字数：100000

印刷时间：2004年06月01日

开本：

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787504545299

丛书名：职业技能短期培训教材

编辑推荐

内容简介

本书通俗易懂，有较强的针对性和速成性，适用于职业技能短期培训。通过培训，可以使初学者或具有一定基础的人员达到上岗的技能要求。全书共分九章，内容包括：餐厅服务员的职业要求与礼仪规范、餐厅服务的基本程序、端托服务、餐巾折花、摆台、酒水服务、上菜与分菜、撤换餐用具、餐饮卫生与服务安全知识等。本书可作为城市下岗职工、农村劳动力转移培训教材，也可供正在从事此项工作或准备从事此项工作的人员参考使用。

目录

第一章 餐厅服务员的职业要求与礼仪规范

第一节 餐厅服务员的职业要求

第二节 餐厅服务员的礼仪规范

第二章 餐厅服务的基本程序

第一节 中餐服务的基本程序

第二节 西餐服务的基本程序

第三章 端托服务

第一节 托盘的使用知识

第二节 轻托

第三节 重托

第四节 端托服务中应注意的问题

第四章 餐巾折花

第一节 餐巾的作用与种类

第二节 餐巾折花的基本技法

第三节 餐巾折花花型的选择与摆放

第四节 餐巾折花图谱20例

第五章 摆台

第一节 中餐摆台

第二节 西餐摆台

第六章 酒水服务

第一节 酒类的基本知识

第二节 软饮料的基本知识

第三节 酒水服务准备与酒水开启

第四节 斟酒服务

第七章 上菜与分菜

第一节 菜品知识

第二节 中餐上菜与分菜

第三节 西餐上菜与分菜

第八章 撤换餐用具

第一节 中餐台面撤换餐用具

第二节 西餐台面撤换餐用具

第九章 餐饮卫生与服务安全知识

第一节 餐饮卫生知识

第二节 餐厅服务安全知识

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)