

<<旅游饭店中西餐饮服务实训教程>>

图书基本信息

书名：<<旅游饭店中西餐饮服务实训教程>>

13位ISBN编号：9787211041145

10位ISBN编号：7211041145

出版时间：2002-1

出版时间：福建人民出版社

作者：汪京强 编

页数：203

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>

## <<旅游饭店中西餐饮服务实训教程>>

### 内容概要

《中西餐饮服务实训教程（旅游饭店）》专门为旅游专业学生编写的实训教材。

《中西餐饮服务实训教程（旅游饭店）》将学生在旅游饭店中西餐饮服务实训中所需要的各种技能分为三十四项实训项目，每项实训项目都通过图表的形式详细向学生讲解了项目技能的使用器具、操作程序、操作步骤以及动作要领，使学生在实训期间能切实掌握中西餐服务的各项规范的、标准的服务技能。

## <<旅游饭店中西餐饮服务实训教程>>

### 书籍目录

第一章 餐饮部概述第一节 餐饮部的组织机构和职能第二节 餐饮部的岗位设置及岗位职责第三节 餐饮服务业务流程第四节 餐饮服务应具备的基本素质和能力第二章 中西餐饮服务基本技能实训第一节 托盘实训实训项目一：轻托（腰托）实训项目二：重托（肩托）实训项目三：端盘（徒手低托）第二节 铺台布技能实训实训项目四：中餐铺台布技能第三节 餐巾折花技能实训实训项目五：餐巾折花附：餐巾的基础折叠法第四节 中西餐饮摆台实训实训项目六：中餐席位安排实训项目七：中餐零点摆台实训项目八：中餐宴会摆台实训项目九：欧陆式早餐摆台实训项目十：西餐午餐摆台实训项目十一：西餐宴会摆台第五节 斟倒酒水实训实训项目十二：酒水开瓶实训项目十三：斟倒啤酒实训项目十四：斟倒红葡萄酒实训项目十五：斟倒白葡萄酒实训项目十六：斟倒香槟酒附：常用酒水相关知识第三章 中餐服务实训第一节 中餐零点服务实训实训项目十七：呈送零点菜单服务实训项目十八：接受客人点菜服务实训项目十九：中餐零点上菜服务实训项目二十：撤换中餐骨碟及烟缸服务实训项目二十一：中餐零点综合服务第二节 中餐宴会服务实训实训项目二十二：宴会上菜服务实训项目二十三：中餐宴会分菜（台面分菜）附：中餐各类菜的分菜法实训项目二十四：中餐茶话会服务实训项目二十五：结账服务实训项目二十六：中餐宴会综合服务第四章 西餐服务实训第一节 西餐零点服务实训实训项目二十七：西餐美式服务实训项目二十八：西餐法式服务实训项目二十九：西餐俄式服务实训项目三十：西餐零点综合服务第二节 西餐宴会服务实训实训项目三十一：西餐宴会服务实训项目三十二：鸡尾酒会服务.....附录一 餐饮服务常用术语英汉对照表附录二 餐饮服务常用接待用语英汉对照附录四 餐厅服务员国家职业标准附录五 餐饮部常用表格后记

章节摘录

第一章 餐饮部概述 第一节 餐饮部的组织机构和职能 一、餐饮部的组织机构 由于饭店的规模大小不一,设备、设施的状况不同,各饭店餐饮部的组织机构也不尽相同。一般来说,餐饮部是由采购、厨房、餐厅、宴会厅和管事等五部分组成。从餐饮部人员构成来看,分为管理人员、采购与保管人员、厨师和服务人员。

健全的餐饮部组织机构是做好饮食服务工作的基本前提。餐饮部全体员工的分工合作、密切配合、协调一致是正常开展经营活动,不断提高服务质量和经济效益的关键。

通常旅游饭店餐饮部组织机构如下页图1—1所示。

二、餐饮部各部门的主要职责 1. 采购部:根据本饭店饮食经营的品种与特色,及时了解和掌握市场信息与行情变化,适时、适量、适度、适价地为餐饮部组织货源,并采购饮料、食品原料及其他物品。

采购后要分类入库,妥善保管,及时发放,保证餐饮部的正常经营。

2. 厨房部:承担本饭店中、西式菜点的烹调、加工与制作,满足不同宾客的饮食需要,保持和发扬餐饮部的经营特色,并在此基础上开发新产品,不断提高饭店声誉。

3. 宴会部:接受宾客的预订,承办各种类型的宴会、酒会、茶话会及招待会,并根据主办单位与宾客的要求及宴会的规格标准,提供完整的宴会服务。

4. 餐厅部:直接向宾客销售食品、饮料和提供良好的服务,取得合理的经济收入。

.....

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>