

<<餐饮服务与管理实务>>

图书基本信息

书名：<<餐饮服务与管理实务>>

13位ISBN编号：9787300158624

10位ISBN编号：7300158625

出版时间：2012-6

出版时间：中国人民大学出版社

作者：沈建龙

页数：260

字数：361000

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>

<<餐饮服务与管理实务>>

内容概要

本书从餐饮服务与管理的各业务环节出发,全面、系统地介绍了餐厅设计、中西餐厅服务、宴会服务、酒吧服务。

菜单设计、餐饮原料管理、厨房管理和餐厅管理等内容。

教材注重理论与实践相结合,各章节穿插了较多的典型案例,以帮助读者理解和掌握相关知识。

<<餐饮服务与管理实务>>

书籍目录

第一章 概述

- 第一节 餐饮概述
- 第二节 餐饮企业的组织机构和主要职能
- 第三节 餐饮从业人员的素质要求
- 第四节 餐饮业的发展趋势

第二章 餐厅服务技能

- 第一节 托盘操作
- 第二节 摆台
- 第三节 餐巾折花
- 第四节 酒水服务
- 第五节 菜肴服务
- 第六节 撤换餐用具

第三章 餐厅设计

- 第一节 餐厅概述
- 第二节 餐厅的空间设计
- 第三节 餐厅的环境设计

第四章 中餐厅服务

- 第一节 餐前准备工作
- 第二节 中餐厅服务规程
- 第三节 中式菜肴知识

第五章 西餐厅服务

- 第一节 西餐厅概述
- 第二节 西式早餐服务
- 第三节 西式正餐服务
- 第四节 自助餐服务
- 第五节 客房送餐服务
- 第六节 西式菜肴知识

第六章 宴会与会议服务

- 第一节 宴会概述

.....

第七章 酒吧服务及酒水知识

第八章 菜单管理

第九章 餐饮原料管理

第十章 厨房管理

第十一章 餐厅管理

<<餐饮服务与管理实务>>

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>