

<<餐饮服务与管理>>

图书基本信息

书名：<<餐饮服务与管理>>

13位ISBN编号：9787303128945

10位ISBN编号：7303128948

出版时间：2011-7

出版时间：北京师范大学出版社

作者：张平 编

页数：264

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>>

内容概要

张平等主编的《餐饮服务与管理》在教材的结构安排上，更注重职业能力的培养，每一理论课后都安排了案例实践，有利于培养管理类专业学生的职业素养和职业能力。

在内容组织上，既有紧密结合生产、管理和服务的案例，又有具备模拟性的实际案例进行实际服务技能的训练，从而更好地促进理论与实践的结合，提高餐饮服务实践能力。

本书的结构充分体现了理论与实践相结合的原则。

教材的具体结构为项目描述、项目分析、项目内容、案例分析、实训项目。

<<餐饮服务与管理>>

书籍目录

项目一 餐饮服务概述

任务1 餐厅的种类及功能

任务2 餐厅服务的特点及作用

任务3 餐饮部的组织机构及管理职能

本项目小结

思考与练习

实训项目

项目二 餐饮服务人员要求

任务1 餐饮服务人员素质要求

任务2 餐饮服务人员岗位职责

本项目小结

思考与练习

实训项目

项目三 餐饮服务技能

任务1 掌握餐饮服务技能一——托盘

任务2 掌握餐饮服务技能二——斟酒

任务3 掌握餐饮服务技能三——餐巾折花

任务4 掌握餐饮服务技能四——摆台

任务5 掌握餐饮服务技能五——上菜

任务6 掌握餐饮服务技能六——分菜

任务7 掌握餐饮服务技能七——撤换餐具

本项目小结

思考与练习

实训项目

项目四 中餐服务

任务1 零点餐厅服务

任务2 团体包餐服务

任务3 宴会服务

本项目小结

思考与练习

实训项目

项目五 西餐服务

任务1 西餐服务

任务2 西餐零点服务

任务3 西餐宴会服务

本项目小结

思考与练习

实训项目

项目六 菜点知识

任务1 中国菜系概述

任务2 点菜技巧

本项目小结

思考与练习

实训项目

项目七 菜单管理

<<餐饮服务与管理>>

任务1 了解菜单的作用和种类

任务2 熟悉菜单的设计

任务3 掌握菜单的制作

任务4 菜单分析

本项目小结

思考与练习

实训项目

项目八 酒水知识

任务1 酒的常识

任务2 中国名酒

任务3 外国酒

任务4 非酒精饮料

本项目小结

思考与练习

实训项目

项目九 餐饮服务质量管理

任务1 了解餐厅服务质量的构成

任务2 掌握餐饮服务质量分析与控制

本项目小结

思考与练习

实训项目

附录一 实训项目评价表

附录二 实训报告相关要求

参考文献

章节摘录

版权页：插图：中国餐饮业的发展历史深受儒家思想的影响，中餐在礼仪上讲究席位排坐、尊卑有别、长幼有序、男女分席，餐饮过程严格有序，菜点的设计十分注重造型，并且取名也有讲究，这些均蕴涵了儒家的思想观念。

（二）国外餐饮业发展概况国外餐饮业起源于古代地中海沿岸的繁华国家，基本定型于中世纪。

其特点主要体现在综合型的饭店餐饮、餐馆餐饮、非商业性餐饮的形成与发展上。

这些不同的餐饮方式在不同的历史阶段、不同国家也各具特色。

1.古埃及早在公元前1700年，已有酒店存在。

考古发现了同一时期或更早时期的菜单。

2.古希腊早期的酒店多设在各种庙宇旁边。

牲畜首先被人们送到庙宇中敬奉神灵，祭奠之后把牲畜抬到酒店举行宴会，让大家分享，并开怀畅饮。

约在公元前三世纪，雅典人发明了第一辆冷盘手推车，厨师将大蒜、海胆，以及用甜葡萄酒浸过的面包片、海扇贝和鲟鱼装在盘子里，推入餐厅供人们选择享用，这在今天的餐饮业仍有应用。

3.古罗马创造了西餐的雏形，餐饮业已颇具规模。

最早的西餐源于今日的意大利。

就餐时使用餐巾，在餐桌上放置玫瑰花，重大宴会时叫报每道菜的菜名等做法，均由古罗马人最早在餐厅中使用。

庞贝古城的考古发现表明当时客栈、餐馆和酒店十分兴盛，至今仍能分辨出119家酒店或餐馆酒吧的遗址。

<<餐饮服务与管理>>

编辑推荐

《餐饮服务与管理》是高职高专“十二五”规划教材,高职高专旅游专业精品教材之一。

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>