

<<餐饮服务规范>>

图书基本信息

书名：<<餐饮服务规范>>

13位ISBN编号：9787501759651

10位ISBN编号：7501759650

出版时间：2003-6

出版时间：中国经济出版社

作者：陈岩

页数：252

字数：237000

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>

<<餐饮服务规范>>

内容概要

本书系服务业服务规范丛书中的一本，本丛书有《餐饮服务规范》、《客房服务规范》、《零售服务规范》和《物业服务规范》。

本丛书可作为服务企业内部训练蓝本，服务人员自我进修教材，求职择业岗前培训资料。

<<餐饮服务规范>>

书籍目录

第一章 餐饮服务人员礼仪规范 第一节 餐饮服务人员的基本素质 一、思想素质 二、业务素质 三、身体素质 四、心理素质 第二节 仪表仪容的具体要求 一、仪表要求 二、仪容要求 第三节 语言与身体姿态的具体要求 一、语言要求 二、肢体语言的要求 三、面部表情要求 第四节 餐饮服务规则 一、餐饮服务心理 二、餐饮服务基本规则 三、餐饮服务其他规则 典型案例第二章 餐饮服务的基本技能 第一节 托盘 一、托盘的作用 二、托盘的种类与用途 三、托盘的操作要领 第二节 摆台 一、中餐摆台 二、西餐摆台 第三节 餐巾折花 一、餐巾及餐巾折花的作用 二、餐巾折花的类型 三、装饰性巾花的应用 四、餐巾的清洗 五、餐巾的选择和摆放要求 六、餐巾折花技法要领 第四节 斟酒服务 一、斟酒的准备工作 二、斟酒的一般知识 三、斟酒的基本方法 四、斟酒宴会的斟酒方法 五、斟酒的顺序 六、斟酒的顺序 第五节 上菜和分菜服务 一、中餐的上菜、分菜服务 二、西餐的上菜、分菜服务第三章 中餐服务的规范第四章 西餐服务规范第五章 宴会服务规范第六章 酒吧、咖啡厅、茶坊服务规范第七章 酒水知识第八章 餐饮卫生服务规范第九章 投诉问题的处理规范附录：系列餐包服务标准

<<餐饮服务规范>>

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>