

<<餐厅服务与管理>>

图书基本信息

书名：<<餐厅服务与管理>>

13位ISBN编号：9787504456328

10位ISBN编号：7504456322

出版时间：2005-8

出版时间：中国商业

作者：郑承志 编

页数：212

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>

<<餐厅服务与管理>>

内容概要

社会主义市场经济的不断发展,催生了餐饮买方市场的初步形成,餐饮企业面临的市场竞争日趋激烈。

作为餐饮业支柱的餐厅,其服务与管理在餐饮业中发挥着巨大的作用。

与此相适应,熟悉餐厅服务与管理的基本理论与知识,提高餐厅服务的技能与管理水平,成为餐厅经营管理人才必修的课程。

《餐厅服务与管理》是由中国商业出版社立项,为“三年制”高职旅游管理专业编写的规划教材。

按照适应高等职业教育发展趋势,以能力培养为主线,传授“必需、够用、实用”知识的原则,《餐厅服务与管理》分餐厅服务、餐厅管理两篇系统而简要地阐述了餐厅服务与管理的基础理论、餐厅服务的基本技能、餐厅服务的主要内容与方法、餐厅管理的基本内容与技巧。

其内容与体例的设计体现了高等职业教育的应用性、技术性与实用性特色,特别是在阐述形式上突出了操作方法与规则,有助于学生学习效果的提高和实践能力的培养。

《餐厅服务与管理》由郑承志主编,承担提纲的起草、主持编写、修改及总纂等工作,安徽省安庆商业学校谷从举任副主编。

参加编写的有安徽省安庆商业学校谷从举(第一篇第1章),浙江商业职业技术学院潘小慈(第一篇第2~4章),安徽商贸职业技术学院黄亮(第一篇第5章、第二篇第2章、第4章),安徽商贸职业技术学院郑承志(第二篇第1章、第3章)。

<<餐厅服务与管理>>

书籍目录

第一篇 餐厅服务篇	第一章 餐厅服务概述	第一节 餐厅的涵义和类型
第二节 餐厅服务的概念与特点	第三节 餐厅服务人员素质要求	案例
复习思考题	第二章 餐厅服务基本技能	第一节
节 托盘基本技能	第二节 摆台基本技能	第三节 餐巾折花基本技能
能	第四节 酒水服务基本技能	第五节 菜肴服务基本技能
	复习思考题	案例
	第一节 中国菜简介	第三章 中餐服务
中餐零点服务	第二节 中国地方菜	第一节
案例	第四节 团队包餐服务	第五节 自助餐服务
	复习思考题	案例
餐服务	第一节 西菜简介	第四章 西
	第二节 西餐常见服务方式	第一节
第三节 西餐零点服务	第四节 酒吧、咖啡厅服务	案例
复习思考题	第五章 宴会服务	第一节
节 宴会预订	第二节 中餐宴会服务	第三节 西
餐宴会服务	案例	第二节 西
餐厅管理篇	第一章 餐厅管理概述	复习思考题
第二节 餐厅管理的组织机构	第一节 现代餐厅管理的基本职能	第二篇
	第三节 餐厅管理人员的基本意识	案例
	复习思考题	第二章 餐厅计划管理
	第一节 餐厅经营计划	第二节 菜单设计
	复习思考题	案例
	第一节 餐厅的人员编制	第三章 餐厅员工管理
训	第二节 餐厅员工的招聘与培	第一节
	第三节 餐厅员工的评估与激励	案例
复习思考题	第四章 餐厅安全与卫生管理	
第一节 餐厅安全管理主要参考文献附件	

<<餐厅服务与管理>>

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>