

<<餐厅服务员>>

图书基本信息

书名：<<餐厅服务员>>

13位ISBN编号：9787504557834

10位ISBN编号：7504557838

出版时间：2008-7

出版时间：中国劳动社会保障

作者：汪蓓静主编

页数：214

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>

<<餐厅服务员>>

前言

职业资格证书制度的推行,对广大劳动者系统地学习相关职业的知识和技能,提高就业能力、工作能力和职业转换能力有着重要的作用和意义,也为企业合理用工以及劳动者自主择业提供了依据。

随着我国科技进步、产业结构调整以及市场经济的不断发展,特别是加入世界贸易组织以后,各种新兴职业不断涌现,传统职业的知识和技术也愈来愈多地融进当代新知识、新技术、新工艺的内容。

为适应新形势的发展,优化劳动力素质,上海市劳动和社会保障局在提升职业标准、完善技能鉴定方面做了积极的探索和尝试,推出了1+X的鉴定考核细目和题库。

1+X中的1代表国家职业标准和鉴定题库,X是为适应上海市经济发展的需要,对职业标准和题库进行的提升,包括增加了职业标准未覆盖的职业,也包括对传统职业的知识 and 技能要求的提高。

上海市职业标准的提升和1+X的鉴定模式,得到了国家劳动和社会保障部领导的肯定。为配合上海市开展的1+X鉴定考核与培训的需要,劳动和社会保障部教材办公室、上海市职业培训指导中心联合组织有关方面的专家、技术人员共同编写了职业技术·职业资格培训系列教材。

职业技术·职业资格培训教材严格按照1+X鉴定考核细目进行编写,教材内容充分反映了当前从事职业活动所需要的最新核心知识与技能,较好地体现了科学性、先进性与超前性。

聘请编写1+X鉴定考核细目的专家,以及相关行业的专家参与教材的编审工作,保证了教材与鉴定考核细目和题库的紧密衔接。

职业技术·职业资格培训教材突出了适应职业技能培训的特色,按等级、分模块单元的编写模式,使学员通过学习与培训,不仅能够有助于通过鉴定考核,而且能够有针对性地系统学习,真正掌握本职业的实用技术与操作技能,从而实现我会做什么,而不只是我懂什么。

每个模块单元所附单元测试题和答案用于检验学习效果,教材后附本级别的知识考核模拟试卷和技能考核项目表,使受培训者巩固提高所学知识与技能。

本教材结合上海市对职业标准的提升而开发,适用于上海市职业培训和职业资格鉴定考核,同时,也可为全国其他省市开展新职业、新技术职业培训和鉴定考核提供借鉴或参考。

新教材的编写是一项探索性工作,由于时间紧迫,不足之处在所难免,欢迎各使用单位及个人对教材提出宝贵意见和建议,以便教材修订时补充更正。

<<餐厅服务员>>

内容概要

《餐厅服务员（附光盘初级）》由劳动和社会保障部教材办公室、上海市职业培训指导中心依据上海1+X职业技能鉴定考核细目——餐厅服务员（国家职业资格五级）组织编写。

《餐厅服务员（附光盘初级）》从强化培养操作技能，掌握一门实用技术的角度出发，较好地体现了本职业当前最新的实用知识与操作技术，对于提高从业人员基本素质，掌握初级餐厅服务员的核心知识与技能有很好的帮助和指导作用。

《餐厅服务员（附光盘初级）》在编写中根据本职业的工作特点，从掌握实用操作技能，以能力培养为根本出发点，采用模块化的编写方式。

全书内容分为八个单元，主要包括：餐饮业概述，风俗与饮食习俗，中西菜点与酒水，饮食服务卫生安全，餐厅设备、器具、餐用品的使用与保养，餐厅服务技能，餐厅接待服务和专业英语等。

每一单元着重介绍相关专业理论知识与专业操作技能，使理论与实践得到有机的结合。

为方便读者掌握所学知识与技能，教材在每单元后附有单元测试题及答案，全书最后附有知识考核模拟试卷，供巩固、检验学习效果时参考使用。

在《餐厅服务员（附光盘初级）》的编写过程中，得到了上海市商贸旅游学校和延安饭店的大力支持，学校为编写工作顺利展开提供了许多方便，在此深表谢意。

<<餐厅服务员>>

书籍目录

第一单元餐饮业概述1.1餐饮定义31.2餐厅的类型与特性51.3餐饮服务的定义71.4餐厅服务员应具备的素质71.5餐饮部的组织结构与岗位职责16单元测试题20单元测试题答案23

第二单元风俗与饮食习俗2.1我国部分地区饮食文化习俗272.2我国部分少数民族饮食文化习俗302.3主要客源国饮食习俗332.4不同宾客的饮食心理需求37单元测试题39单元测试题答案41

第三单元中西菜点与酒水3.1中西菜点453.2酒水知识53单元测试题59单元测试题答案61

第四单元饮食服务卫生安全4.1饮食业食品卫生制度654.2服务安全知识69单元测试题71单元测试题答案73

第五单元餐厅设备、器具、餐用品的使用与保养5.1餐厅常用家具设备的使用与保养775.2餐厅服务设备的使用与保养795.3各类餐具的使用与保养80单元测试题86单元测试题答案88

第六单元餐厅服务技能6.1托盘916.2餐巾折花976.3铺台1276.4菜肴服务1376.5酒水服务1406.6餐厅服务其他技能147单元测试题153单元测试题答案158

第七单元餐厅接待服务7.1零餐(中餐)服务1617.2茶点服务1647.3自助餐服务1657.4团体包餐服务1687.5客房送餐服务1717.6咖啡厅、酒吧服务173单元测试题176单元测试题答案179

第八单元专业英语8.1中餐服务常用单词1838.2餐厅常用礼貌服务用语188单元测试题194单元测试题答案196

知识考核模拟试卷(一)197知识考核模拟试卷(一)答案203知识考核模拟试卷(二)204知识考核模拟试卷(二)答案210

技能考核项目表211技能考核评分要求212

<<餐厅服务员>>

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>