

<<餐厅服务员>>

图书基本信息

书名：<<餐厅服务员>>

13位ISBN编号：9787504586001

10位ISBN编号：7504586005

出版时间：1970-1

出版时间：中国劳动

作者：中国就业培训技术指导中心 编

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>

## &lt;&lt;餐厅服务员&gt;&gt;

## 前言

为推动餐厅服务员职业培训和职业技能鉴定工作的开展，在餐厅服务员从业人员中推行国家职业资格证书制度，中国就业培训技术指导中心在完成《国家职业标准·餐厅服务员》(2009年修订)(以下简称《标准》)制定工作的基础上，组织参加《标准》编写和审定的专家及其他有关专家，编写了餐厅服务员国家职业资格培训系列教程(第2版)。

餐厅服务员国家职业资格培训系列教程(第2版)紧贴《标准》要求，内容上体现“以职业活动为导向、以职业能力为核心”的指导思想，突出职业资格培训特色；结构上针对餐厅服务员职业活动领域，按照职业功能模块分级别编写。

餐厅服务员国家职业资格培训系列教程(第2版)共包括《餐厅服务员(基础知识)》《餐厅服务员(初级)》《餐厅服务员(中级)》《餐厅服务员(高级)》《餐厅服务员(技师高级技师)》5本。

《餐厅服务员(基础知识)》内容涵盖《标准》的“基本要求”，是各级别餐厅服务员均需掌握的基础知识；其他各级别教程的章对应于《标准》的“职业功能”，节对应于《标准》的“工作内容”，节中阐述的内容对应于《标准》的“技能要求”和“相关知识”。

本书是餐厅服务员国家职业资格培训系列教程中的一本，适用于对各级别餐厅服务员的职业资格培训，是国家职业技能鉴定推荐辅导用书，也是各级别餐厅服务员职业技能鉴定国家题库命题的直接依据。

本书第1章由徐桥猛编写，第2章由王丽编写，第3章由高品洁编写，第4、5章由徐桥猛、陈春英编写，第6章由徐志伟编写，第7章由张新峰编写，徐桥猛负责统稿。

本书在编写过程中得到中国烹饪协会、江苏省职业技能鉴定中心、无锡商业职业技术学院、无锡市烹饪餐饮行业协会、南京金陵饭店集团、君来酒店集团等单位的大力支持与协助，在此一并表示衷心的感谢。

中国就业培训技术指导中心

## <<餐厅服务员>>

### 内容概要

《餐厅服务员(第2版)(基础知识)》由中国就业培训技术指导中心按照标准、教材、题库相衔接的原则组织编写,是国家职业技能鉴定推荐辅导用书。

书中内容根据《国家职业技能标准·餐厅服务员》(2009年修订)要求编写,是餐厅服务员职业技能鉴定国家题库命题的直接依据。

《餐厅服务员(第2版)(基础知识)》介绍了各级别餐厅服务员应掌握的基础知识,涉及职业道德、餐厅服务礼仪、餐厅服务心理与人际沟通、饮食营养、饮食卫生、餐厅安全和相关法律法规等内容。

## &lt;&lt;餐厅服务员&gt;&gt;

## 书籍目录

第1章 职业道德 (1) 第1节 职业道德基本知识 (1) 第2节 餐厅服务员职业守则 (14) 思考题 (20) 第2章 餐厅服务礼仪 (21) 第1节 餐厅服务礼仪的概念与功能 (21) 第2节 餐厅礼貌服务与服务礼节 (28) 第3节 餐厅服务人员语言艺术 (30) 第4节 用餐礼仪 (38) 第5节 饮食习俗与礼节 (42) 第6节 宗教礼仪 (50) 思考题 (55) 第3章 餐厅服务心理与人际沟通 (56) 第1节 餐厅服务心理的概念与内容 (56) 第2节 餐饮顾客消费心理 (58) 第3节 餐厅人际沟通的作用和技巧 (63) 思考题 (71) 第4章 饮食营养 (72) 第1节 能量与宏量营养素 (72) 第2节 微量营养素 (78) 第3节 水和膳食纤维 (83) 第4节 平衡膳食 (84) 思考题 (89) 第5章 饮食卫生 (90) 第1节 食品污染概念、种类及其预防 (90) 第2节 食物中毒概念、种类及其预防 (93) 第3节 餐饮企业卫生管理要求 (96) 思考题 (101) 第6章 餐厅安全知识 (102) 第1节 公共场所安全常识 (102) 第2节 餐厅安全管理要求 (107) 思考题 (114) 第7章 相关法律、法规知识 (115) 第1节 《中华人民共和国劳动法》相关知识 (115) 第2节 《中华人民共和国劳动合同法》相关知识 (120) 第3节 《中华人民共和国食品安全法》相关知识 (124) 第4节 《中华人民共和国合同法》相关知识 (128) 第5节 《中华人民共和国消防法》相关知识 (129) 第6节 《中华人民共和国消费者权益保护法》相关知识 (129) 思考题 (130)

## &lt;&lt;餐厅服务员&gt;&gt;

## 章节摘录

插图：2.洗礼这是基督教的入教仪式。

经过洗礼后，就意味着教徒的所有罪获得了赦免。

洗礼的方式有点水礼和浸水礼两种。

点水礼是用一水杯水蘸洒在受洗礼者的额头上，或由神职人员用手蘸水在受礼者额头上画十字。

浸洗礼则是把受礼者全身浸入水中。

天主教多施点水礼，东正教则通常施浸洗礼。

3.礼拜礼拜是信徒们在教堂里进行的一项包括唱诗、诵经、祈祷、听讲道和祝福的宗教活动，每周一次。

星期日做礼拜为“主日礼拜”，因为据《圣经·新约》中记载，耶稣在这天复活。

另有少数教派规定星期六（安息日）为礼拜，这天称为“安息日礼拜”。

除每周一次的常规礼拜之外，基督教会还举办结婚礼拜、葬礼拜、追思礼拜、感恩礼拜和圣餐礼拜等礼拜活动。

4.祈祷祈祷俗称祷告，这是基督教信徒向上帝和耶稣表示感谢、赞美或认罪的宗教仪式，祈祷有口祷、默祷两种形式；个人独自进行的祈祷为私祷，在礼拜聚会时众信徒由神职人员主颂的为公祷。

祈祷时通常信徒双手指交叉合拢并置胸前，闭上双目，排除杂念，祷告完毕时口呼“阿门”，表达“唯愿如此，允获所求”之意。

5.告解告解就是忏悔，这是信徒单独向神职人员表白自己的过错或罪恶，并有意悔改的宗教仪式。

神职人员听后要对其劝导，并对忏悔内容予以保密。

<<餐厅服务员>>

编辑推荐

《餐厅服务员(第2版)(基础知识)》：用于国际职业技能鉴定

<<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>