

<<餐厅服务员必读>>

图书基本信息

书名：<<餐厅服务员必读>>

13位ISBN编号：9787508705590

10位ISBN编号：7508705599

出版时间：2005-7

出版时间：中国社会

作者：王林

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>

## <<餐厅服务员必读>>

### 内容概要

根据党中央、国务院关于“培养推进社会主义新农村建设的新型农民，大规模开展农村劳动力技能培训”等要求，民政部、中央文明办、国家新闻出版总署和国家广播电影电视总局联合推出了“援建农村图书室”公益活动。

为配合此活动的开展，农业部农民科技教育培训中心组编了这套进城务工职业技能入门普及读本。

该套丛书具有较强的实用性，在组编过程中，侧重于职业素质与操作基本技能，力求做到让广农民朋友“看得懂、用得上”，并较短时间内初步了解职业特点，为进一步全面、系统、专业地学习职业技能打下良好的基础。

农民，中国社会的一个最大特点；农民工，中国社会的一个重要现象；民工湖，中国社会的一个重大景观；进城务工人员，中国产业工人的重要组成部分；打造中国城镇化道路的生力军。

《进城务工我帮你丛书》内容定位在关注“三农”，为进城务工人员排忧解难，本书是其中的一册，从餐厅服务人员行业要求，餐厅服务入门知识，餐厅服务人员技能培训等方面进行计算机普及，是一本浅显实用的进城务工技能读本。

## <<餐厅服务员必读>>

### 书籍目录

第一章 餐厅服务人员行业要求 第一节 行业描述 第二节 行业对从业人员的基本要求 第三节 从业人员应具备的基本条件第二章 餐厅服务入门知识 第一节 社交 第二节 礼仪 第三节 法律常识 第四节 安全常识第三章 餐厅服务人员技能培训 第一节 端托技能培训 第二节 餐巾折花技能培训 第三节 摆台技能培训第四章 餐厅服务人员业务培训 第一节 酒水服务工作培训 第二节 中餐上菜与分菜服务工作培训 第三节 西餐上菜与分菜服务工作培训 第四节 餐具撤换服务工作培训：(一)中餐 第五节 餐具撤换服务工作培训：(二)西餐第五章 餐厅服务人员职业规范 第一节 饮食行业公共标准 第二节 生活习俗公共知识参考书目

<<餐厅服务员必读>>

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>