

<<餐厅服务员>>

图书基本信息

书名：<<餐厅服务员>>

13位ISBN编号：9787511605603

10位ISBN编号：7511605605

出版时间：2011-8

出版时间：中国农业科学技术出版社

作者：梁雯 编

页数：122

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>>

内容概要

农村劳动力转移，是我国从城乡二元经济结构向现代社会经济结构转变过程中的一个重大战略问题。

解决好这个问题，不仅直接关系到从根本上解决农业、农村、民生问题，而且关系到工业化、城镇化乃至整个现代化的健康发展。

十七届三中全会《决定》中继续强调“引导农民有序外出就业”的同时，特别提出“鼓励农民就近转移就业，扶持农民工返乡创业”。

因此，顺应农民对小康生活的美好期待，抓住时机，进一步加大对农村劳动力转移培训力度，大力发展劳务经济，对稳定和提高农民收入，开创社会主义新农村建设的新局面，具有十分重要的现实意义。

为便于实施劳动力转移技能培训，配合国家有关政策的落实，特别是针对开展以提高农村进城务工人员、就业与再就业人员就业能力和就业率为目标的职业技能培训，我们依据相应职业、工种的国家职业标准和岗位要求，组织有关专家、技术人员和职业培训教学人员编写了这套“易看懂、易学会、用得上、买得起”的全国农民工职业技能短期培训教材，以满足广大劳动者职业技能培训的迫切需要。

这套教材涉及了第二产业和第三产业的多个职业、工程，针对性很强。适用于各级各类教育培训机构、职业学校等短期职业技能培训使用，特别是针对农村进城务工人员培训、就业与再就业培训、企业培训和劳动预备制培训等，同时也是“农家书屋”的首选图书；在此，也欢迎职业学校、培训机构和读者对教材中的不足之处提出宝贵意见和建议。

<<餐厅服务员>>

书籍目录

第一章 餐厅服务员的职业要求、礼仪规范和服务要求

第一节 餐厅服务员的职业要求

第二节 餐厅服务员的礼仪规范

第三节 服务中的基本要求

第二章 餐厅服务的基本程序

第一节 中餐零点服务的基本程序

第二节 西餐零点服务的基本程序

第三章 端托服务

第一节 托盘的使用知识

第二节 轻托

第三节 重托

第四节 端托服务中应注意的问题

第四章 餐巾折花

第一节 餐巾的作用与种类

第二节 餐巾折花的基本技法

第三节 餐巾折花花型的选择与摆放

第五章 摆台

第一节 中餐摆台

第二节 西餐摆台

第六章 酒水服务

第一节 酒类的基本知识

.....

第七章 上菜与分菜

第八章 撤换餐用具

第九章 餐饮卫生与安全工作

参考文献

<<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>