

<<餐厅服务>>

图书基本信息

书名：<<餐厅服务>>

13位ISBN编号：9787534127274

10位ISBN编号：7534127270

出版时间：2005-9

出版时间：浙江科学技术出版社

作者：柴林

页数：152

字数：150000

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>>

内容概要

本书第一单元主要介绍了餐厅服务员的职责、服务场所、基本素质；第二单元主要介绍了托盘的使用、斟酒的技巧、餐巾折花艺术、摆台技巧、上菜和分菜；第三单元介绍了点菜技巧和各种场所的服务。

总之，我们在创新教材的开发方面还只是一个开端。

参加编写的老师在不断实践、探索，克服了许多困难，经过多次修改，才得以完成这项艰巨任务。

由于创新是一项探索的工作，是一项改革的事业，因此本创新教材也不可避免地存在一些问题。

我们希望使用本教材进行教学的老师对发现的问题以及教学中的一些畅想和改进意见能及时记录下来，提供给我们。

我们也相信通过一个阶段的教学实践和总结，通过再次的修改，我们会把这项创新工作做得更完美，为职业教育模式的转轨，为创新技能人才的培养做出我们的贡献。

<<餐厅服务>>

书籍目录

第一单元 餐厅服务员 课题一 餐厅服务员的职责 课题二 餐厅服务员的服务场所——餐厅介绍
课题三 餐厅服务员的基本素质第二单元 餐厅服务技能 课题一 托盘的使用 课题二 斟酒的
技巧 课题三 餐巾折花艺术 课题四 摆台的技巧 课题五 上菜和分菜第三单元 餐厅服务 课
题一 点菜技巧 课题二 中餐零点服务 课题三 中餐宴会服务 课题四 西餐宴会服务 课题五
自助餐服务附录 餐厅优质服务的内容和标准

<<餐厅服务>>

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>