

<<中餐服务>>

图书基本信息

书名：<<中餐服务>>

13位ISBN编号：9787543213944

10位ISBN编号：754321394X

出版时间：2008-6

出版时间：格致出版社

作者：周丽勤 主编

页数：166

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;中餐服务&gt;&gt;

## 前言

随着我国经济建设的迅猛发展和就业人口的不断增加，如何让更多的人通过接受教育特别是职业教育更快更好地上岗就业，成为当前亟待解决的重大问题。

为此，国务院总理温家宝在第十届全国人大五次会议上提出，要把发展职业教育放在更加突出的位置，使教育真正成为面向全社会的教育，这是一项重大变革和历史任务。

重点发展中等职业教育，健全覆盖城乡的职业教育和培训网络，是今后各级政府部门要做的重要工作。

为了贯彻和落实国务院的精神，适应新的社会经济发展的需要，上海市教委所属的上海市中等职业教育课程教材改革办公室针对上海市中等职业教育课程中比较突出的问题，诸如课程与就业关联不够，与就业及工作的相关课程少，教学内容相对滞后，学用不一致明显，学校专业教学还没有完全结合企业的实际需要，与职业资格证书结合不够紧密，没有充分体现中等职业学校学生学习特点等，及时组织全市的中等职业学校的骨干教师，以科学发展观为指导，以就业为导向，以能力为本位，以岗位需要和职业标准为依据，服务于满足学生职业生涯的需求，适应社会经济发展和科技进步的需要，开发和制定了新的专业教学标准，形成了以“任务引领型”为主导的具有上海特色的现代职业教育课程体系。

其特点如下：以职业生涯发展为目标明确专业定位。

专业定位要立足于学生职业生涯发展，尊重学生基本学习权益，给学生提供多种选择方向，使学生获得个性发展与工作岗位需要相一致的职业能力，为学生的职业生涯发展奠定基础。

以工作任务为线索确定课程设置。

按照工作任务的逻辑关系设计课程，打破“三段式”

## <<中餐服务>>

### 内容概要

本教材围绕中餐服务岗位的实际工作，以任务为引领，以岗位职业能力为依据，利用工作任务流程的结构来设计教学内容。

同时结合职业资格证书的考核要求，吸收了最新的符合现代社会国际餐饮服务发展趋势的服务方法，倡导学生在“做”中“学”，通过实践训练，使学生能熟练掌握中餐服务的各项技能，并加深对中餐服务知识的理解，从而培养学生的综合职业能力，满足学生职业生涯发展的需要。

为了增强可读性，教材中设计了“案例分析”、“小知识”、“考考你”、“活动体验”等学习栏目，并采取图文并茂、简明扼要的编写方式，旨在提高学生的学习兴趣。

## &lt;&lt;中餐服务&gt;&gt;

## 书籍目录

第一单元 餐厅服务员职业要求 知识要点 一、餐厅服务员的素质和岗位职责 二、餐厅服务员的礼仪规范 体验活动 站姿训练 考考你  
 第二单元 托盘 轻托 知识要点 一、轻托的定义、用途 二、轻托要点 操作步骤 一、理盘 二、装盘 三、托盘 四、落盘 体验活动 轻托训练 重托 知识要点 一、重托的定义、用途 二、重托要点 操作步骤 一、理盘 二、装盘 三、托盘 四、落盘 体验活动 重托训练 考考你  
 第三单元 餐巾折花 知识要点 一、餐巾折花的作用 二、餐巾的种类 三、餐巾花形的分类 四、餐巾花形的选择与摆设 操作步骤 一、餐巾折花的基本技法和要领 二、10个盘花的折叠实例 三、10个植物花形的折叠实例 四、10个动物花形的折叠实例 体验活动 折花训练 考考你  
 第四单元 中餐摆台 知识要点 一、摆台准备工作 二、中餐点菜摆台 三、中餐宴会摆台 操作步骤 一、中餐点菜摆台 二、中餐宴会摆台 体验活动 一、中餐点菜摆台训练(8人位、9人位、10人位) 二、中餐宴会摆台训练(8人位、9人位、10人位) 考考你  
 第五单元 中餐酒水服务 知识要点 一、酒水服务的基本知识 二、宴会斟酒 操作步骤 一、示酒 二、酒瓶的开启 三、斟酒 体验活动 开启酒瓶、示酒、斟酒训练 考考你  
 第六单元 中餐上菜与分菜服务  
 第七单元 撤换餐具  
 第八单元 中餐早餐服务  
 第九单元 中餐零点接待服务  
 第十单元 宴会接待服务  
 第十一单元 客房送餐服务  
 附录 餐厅服务常用英语参考文献

## &lt;&lt;中餐服务&gt;&gt;

## 章节摘录

第一单元 餐厅服务员职业要求 餐厅服务是餐厅服务员帮助用餐的客人完成进餐行为的过程。

餐厅不仅要为客人提供精美的菜品饮料,而且要让客人在接受服务的过程中感受到礼遇和尊重,从而得到精神上的满足。

因此,每个餐厅服务员都应了解服务行业对服务员素质和岗位职责的要求,在礼仪规范上严格要求自己,不断提高自身的文明服务水平。

餐厅服务员对客人要做到尊重与友好,在服务中注重仪表、举止,使用文明用语,按规范程序提供服务,用发自内心的满腔热忱向客人提供热情、周到的服务,突出服务员个人良好的素质和文明的风度。

力求在服务时做到仪表端庄、仪容大方、行为规范、态度热情、精神焕发。

知识要点 一、餐厅服务员的素质和岗位职责 (一)餐厅服务员的素质 为了做好餐饮服务

服务工作,餐饮服务人员应具备良好的礼貌素质、思想素质、业务素质和身体素质。

(二)餐厅服务员的岗位职责 餐厅服务员的岗位职责是指餐厅服务员在服务过程中所应掌握的一些基本的工作内容,如餐前准备工作、开餐服务、就餐服务、餐后结束工作等。

这些基本的工作包括一些基本技能,如托盘、铺台、折花等等,这些具体的内容将会在以后各单元中详细介绍。

二、餐厅服务员的礼仪规范 (一)仪容、仪表 仪容指容貌,是餐厅服务员的本身素质的体现,反映了酒店的管理水平,也反映了服务人员的自尊自爱。

仪表指人的外表,包括人的服饰和姿态方面,是个人精神面貌的外观体现。

整体要整齐清洁、自然、大方得体,精神奕奕、充满活力。

<<中餐服务>>

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>