

<<餐厅服务员>>

图书基本信息

书名：<<餐厅服务员>>

13位ISBN编号：9787563616305

10位ISBN编号：7563616306

出版时间：2002-7

出版时间：石油大学出版社

作者：劳动和社会保障部培训就业司，劳动和社会保障部职业技能鉴定中心

页数：105

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

规范职业技能鉴定行为，统一职业技能鉴定水平，保证职业资格质量，是当前社会经济发展，特别是就业、再就业工作的迫切需要。

根据这一形势并按照《职业技能鉴定规定》的要求，国家职业技能鉴定实行统一命题，并由国家劳动和社会保障部组织建立职业技能鉴定国家题库网络。

自1997年国家题库原劳动部总库6个职业（工种）题库投入正式运行以来，劳动和社会保障部又于1998年组织全国各地有关专家开发了44个社会通用职业（工种）的题库。

1999年9月，职业技能鉴定国家题库各省、自治区、直辖市地方分库建成，并在全国投入运行使用。

根据原劳动部《职业技能鉴定工作规则》和劳动和社会保障部《关于启用职业技能鉴定国家题库的通知》之规定，自国家题库发布之日起，凡是国家题库中已有职业（工种），相应的以发放中华人民共和国《职业资格证书》为最终手段的职业技能考核鉴定所用试卷，一律从国家题库中提取。

<<餐厅服务员>>

书籍目录

第一章 命题思路及复习要求第二章 鉴定考核重点第三章 理论知识鉴定复习指导第四章 操作技能鉴定复习指导第五章 试题精选第六章 模拟试卷

<<餐厅服务员>>

章节摘录

餐桌的设计要求是突出第一桌，餐桌排列整齐，间隔适当，既要方便客人进出餐厅，又要方便服务员席间服务。

通常高档中餐宴会每桌占地面积为10~12m²。

桌与桌之间的间隔为2m左右。

人数多的宴请，宴会厅留有主要通道。

主要通道要宽敞一些，同时铺有红地毯，以示庄重，设计餐桌的同时，也要设计出服务员工作台、宾客签到台、礼品台、宾客席间演讲的位置等。

(2) 冷餐会的台型设计是怎样的？

冷餐会的台型设计可分为菜台的设计和餐桌的设计。

菜台的设计与布置。

冷餐会菜台的设计实际上是设计菜肴食品和各种装饰品的摆放。

菜台的设计要符合宴请宾客人数多少的要求，菜台的大小要以便于客人及时取食菜肴为原则。

菜台的设计要讲究艺术性，台上的装饰品摆放位置应精心考虑。

如能将鲜花、雕刻等艺术品恰当、巧妙地点缀在各种菜肴之中，就能起到画龙点睛的作用。

菜台也可以布置成三层或斜样形，使之有立体感；也可以把菜肴、点心、水果分别放在几个不同形状的菜台上。

菜台的具体形状可根据餐厅的形状而设计成为长台、半圆形台、L形台或其他形状。

并用与宴会厅颜色协调、质地好的台裙，把菜台边围起来。

菜台上摆放菜肴、点心、水果等也要讲究艺术性，要方便宾客取用，并留出摆放热菜餐盘、餐具、菜式标签的位置。

餐桌的设计与布置。

站式冷餐会餐桌的布置较为简单，一般是在菜台的四周设一定数量的小圆桌或小方桌。

小餐桌旁不摆放座椅，而是在宴会厅堂的四周摆放一些座椅，供宾客随意使用。

坐式冷餐会餐桌的布置要考虑宾客人数与餐桌和座椅的数量。

<<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>