

<<餐饮服务与管理>>

图书基本信息

书名：<<餐饮服务与管理>>

13位ISBN编号：9787564321574

10位ISBN编号：7564321571

出版时间：2013-2

出版时间：西南交通大学出版社

作者：孟玉婷 编

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>

<<餐饮服务与管理>>

内容概要

《餐饮服务与管理》包括八个项目，主要是从餐饮服务基本技能、餐饮应急服务、中餐服务、西餐服务这几部分来介绍餐饮服务的基本技能及其技巧；从餐饮服务概述、餐饮知识介绍来介绍餐饮基础知识；从菜单设计、餐饮服务质量管理来介绍餐饮管理实务。

<<餐饮服务与管理>>

书籍目录

第一部分餐饮基础知识介绍篇 项目一餐饮服务与管理概述 任务一中外餐饮业发展概况 任务二餐饮产品的特点和餐厅分类 任务三餐饮组织机构和岗位职责 任务四餐饮服务人员的素质要求 任务五餐饮部在饭店中的地位与作用 项目小结 案例研究 思考与练习 实践操作 项目二餐饮知识介绍 任务一菜品 任务二酒水 项目小结 案例研究 思考与复习 实践操作 第二部分餐饮服务技能篇 项目一餐饮服务基本技能 任务一托盘 任务二斟酒 任务三餐巾折花 任务四摆台技能 任务五点菜、推销菜品技能 任务六上菜 任务七分菜 任务八其他服务技能 项目小结 案例研究 思考与复习 实践操作 第三部分餐饮服务及服务技巧训练篇 项目一中餐服务 任务一中餐零点服务 任务二中餐团体包餐服务 任务三中餐宴会服务 任务四客房送餐服务 项目小结 案例研究 思考与复习 实践操作 项目二西餐服务 任务一西餐服务基本知识 任务二西餐厅服务 任务三西餐宴会服务 项目小结 案例研究 思考与复习 实践操作 项目三餐饮应急服务 任务一餐饮服务中常见问题的处理 任务二紧急事项的处理 项目小结 案例研究(应变能力案例) 思考与复习 实践操作 第四部分餐饮管理实务篇 项目一菜单知识与菜肴促销 任务一菜单知识 任务二菜肴的促销 任务三推销技巧 项目小结 案例研究 思考与复习 实践操作 项目二餐饮服务质量管理 任务一餐饮服务质量 任务二餐饮服务质量的内容和特点 任务三餐饮服务质量控制 项目小结 案例研究 思考与复习 实践操作 附录 附录一中餐宴会摆台技能考核标准 附录二中级餐厅服务员技能考核 附录三中级餐厅服务员技能试题评分标准及记录表 附录四中级餐厅服务员理论考试试题 参考文献

<<餐饮服务与管理>>

章节摘录

版权页： 2.古希腊的餐饮状况 古代希腊人对餐饮业的主要贡献体现在两个方面：为了使上餐桌的鹅足够肥硕，喂养时用浸湿的谷物进行填食，与我们今天北京的填鸭极其相似；约在公元前三世纪，雅典人发明了第一辆冷盘手推车，厨师将大蒜、海胆、用甜葡萄酒浸过的面包片、海扇贝和鲟鱼装在盘子里放在车上，推入餐厅供人们选择、享用。

这些对今天的餐饮业仍有影响。

3.古罗马的餐饮状况 古罗马人对当今文明的最大贡献之一，就是创造了西餐的雏形，最早西餐起源于今日的意大利。

从专业角度看，就餐时人们使用餐巾也是由古罗马人引入餐馆的。

除此之外，在餐馆的餐桌上放置玫瑰花、重大宴会像文艺演出时叫报每道菜的菜名等做法，均由古罗马人最早在餐厅中使用。

4.中世纪时期及之后的法国餐饮状况 中世纪时期及之后的法国对世界餐饮业发展的贡献主要表现在以下两个方面：（1）法国人使得西餐发展达到顶极程度，当今法式西餐的选料、烹饪甚至法式餐的服务在全世界盖世无双。

（2）由于历史上的路易王朝中好几位国王对西餐烹饪、服务的重视和讲究，使得法式餐带有王宫的华贵、高雅的气度与风格。

一个国家的餐饮业发展，除了受传统影响外，也受到社会的科学技术、经济发展的影响。

20世纪以来，随着交通工具的发展，人们越来越多地走向世界，各种不同的餐饮习惯相互交融。

目前中餐的烹饪、调味、服务中许多行之有效方法和规程就是从西方社会引进的，这极大地促进了中餐烹饪及服务的发展。

因此，了解并熟悉各国的餐饮历史和习惯，对餐饮从业人员无疑是十分有益的。

三、当代人对餐饮的要求 随着生活水平的日益提高，人们对餐饮的要求也在不断地变化，这反映出当代人的生活追求、生活习惯和生活质量。

这些要求大致体现在如下几个方面。

<<餐饮服务与管理>>

编辑推荐

《餐饮服务与管理》为了突出教材的实用性、生动性、创新性，每个项目都具有引文、学习目标、教学知识、案例研究、思考与练习、技能训练六大结构，以便于教与学的双方突出学习的互动性、可操作性和实用性。

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>