

<<西餐管理员督导实务>>

图书基本信息

书名：<<西餐管理员督导实务>>

13位ISBN编号：9787806773963

10位ISBN编号：7806773967

出版时间：2003-4

出版时间：广东经济出版社

作者：马麦琪

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>

<<西餐管理员督导实务>>

内容概要

改革开放以来，越来越多的人认识了西餐，并且爱上了西餐文化，男女老少都喜欢上西餐厅的乐趣、情调。

市面上大大小小的西餐厅如雨后春笋，林林总总，互相竞争。

有的生意红红火火，开一间旺一间，有的却生意惨淡，半途而废，为什么会这样呢？

让我们来探讨一下中的原由……

<<西餐管理员督导实务>>

作者简介

马麦琪，管理学硕士，起初从事英语教学工作，后致力于西餐职业技能培训的管理工作和西餐文化的研究推广和传播工作，并乐此不疲。

<<西餐管理员督导实务>>

书籍目录

第1章 西餐厅组织结构图第2章 各级员工的工作岗位职责和要求第3章 服务员素质培训第4章 咖啡厅的
务程序第5章 客房送餐服务程序第6章 扒房送餐服务程序第7章 用餐服务细节第8章 如何处理客人的投
第9章 西餐摆台程序及所需物品第10章 西餐摆位示意图第11章 托盘的使用知识和技巧第12章 酒水知识
基本介绍第13章 附表

<<西餐管理员督导实务>>

媒体关注与评论

书评故事的真实性并不需要考究，这个动人的传说倒说明中、西方饮食文化通过各种渠道的交流其实古已有之，及至后来中国的蔬菜种类中出现了番茄、洋芋、西洋菜……

<<西餐管理员督导实务>>

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>