

<<餐饮服务基本技能>>

图书基本信息

书名：<<餐饮服务基本技能>>

13位ISBN编号：9787807054511

10位ISBN编号：7807054514

出版时间：2007-5

出版时间：成都时代

作者：汪春蓉

页数：120

字数：106000

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>

<<餐饮服务基本技能>>

内容概要

餐饮服务是餐饮经营过程中的重要环节之一，餐饮人员综合素质的高低决定着餐饮服务工作质量的好坏，也关系到餐饮企业甚至整个餐饮行业的发展，为提高从业人员尤其是新从业人员的操作能力，作者编写了这本教材。

本教材主要介绍了餐饮服务最基础的知识，即认识和了解餐饮企业、餐饮服务的岗位说明及工作职责、餐饮从业人员应具备的基本素质、餐饮服务的基本技能和基本环节，其中突出和强调的是对从业人员尤其是新从业人员动手能力、语言能力、应变能力的培养，突出了实用性和可操作性。

<<餐饮服务基本技能>>

书籍目录

第一部分 基础知识 第一节 餐饮企业的类型及特点 第二节 餐饮组织机构设置及各岗位职责
第三节 餐饮服务人员从业素质要求 本部分小结 复习思考题第二部分 基本技能 第一节 托盘
第二节 餐巾折花 第三节 摆台 第四节 斟酒 第五节 上菜及分菜 第六节 其他技能 本
部分小结 复习思考题第三部分 基本环节 第一节 餐饮服务基本环节 第二节 中餐厅服务 第三节
西餐厅服务 本部分小结 复习思考题

<<餐饮服务基本技能>>

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>